Пир Льда и Огня

Сариэн Лерер
Челси Монро-Кассель

SHOUT
SHARE
IT

•

Chelsea Monroe-Cassel
Sariann Lehrer
A Feast of Ice and Fire
The Official Companion Cookbook
Introduction by George Martin
BANTAM BOOKS
NEW YORK
Челси Монро-Кассель

Сариэн Лерер
Пир Льда и Огня
Официальная поваренная книга «Игры престолов»
Предисловие Джорджа Мартина
Перевод с английского Елены Мищенковой
ИЗДАТЕЛЬСТВО «МАНН, ИВАНОВ И ФЕРБЕР»
МОСКВА, 2014
УДК 641.55
ББК 36.997
М77
Издано с разрешения Bantam Books, an imprint of Random House, a division of Random House LLC.
На русском языке публикуется впервые
Монро-Кассель, Ч.
М77 Пир Льда и Огня. Официальная поваренная книга «Игры престолов» / Челси Монро-Кассель, Сариэн Лерер ; пер. с англ. Елены Мищенковой. — М. : Манн, Иванов и Фербер, 2014. — 240 с. : ил.
ISBN 978-5-00057-123-1
«Пир Льда и Огня» — гастрономический путеводитель по миру, созданному Джорджем Мартином в цикле романов «Песнь Льда и Огня». Открыв его, вы начнете путешествие от Стены к югу — к Королевской Гавани и Дорну, далее, перейдя Узкое море, попадете на пиры дотракийцев и вкусите яств Вольных городов.

В основу меню легли описания трапез из культовой саги, а также подлинные средневековые европейские рецепты. Простые и сытные аутентичные блюда кухонь разных народов, населяющих Семь Королевств и земли за их пределами, — супы и рагу, пироги и десерты — адаптированы в соответствии с современными приемами кулинарной обработки и придутся вам по вкусу.

И помните, зима близко.

УДК 641.55
ББК 36.997
Все права защищены.
Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.
Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

© Chelsea Monroe-Cassel, Sariann Lehrer, текст, 2012
© George R. R. Martin, предисловие, 2012
© Перевод на русский язык, издание на русском языке, фото,
ISBN 978-5-00057-123-1
оформление. ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2014

Содержание

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА 10
ПРЕДИСЛОВИЕ 12
ОТ АВТОРОВ. 16
ПРИПАСЫ НА СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНЕ 21
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ 23
«Сладкий порошок» 23
«Крепкий порошок» 24
Средневековая версия соуса из черного перца 24
Елизаветинский масляный соус 25
Средневековая версия соуса для рыбы. 26
«Загуститель ру» 26
Средневековая версия песочного теста 27
Средневековая версия сладкого теста 28
Лимонное песочное тесто 29
РЕЦЕПТЫ
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ КУХНИ ПО РЕГИОНАМ. 32
СТЕНА
«Завтрак на Стене» 36
Яблочные пончики. 37
Средневековые яблочные пончики. 37

Современные яблочные кексы 39
Булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками. 41
Елизаветинские булочки с изюмом,
кедровыми орехами и кусочками сушеных яблок 41
Современные булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками 43
Белый хлеб с хрустящей корочкой 46
Салат «Черный замок» 49
Баранина в луково-пивном бульоне 50
Фасолевый суп с беконом 52
Традиционная версия фасолевого супа с беконом 52
Современная версия фасолевого супа с беконом. 54

Пирог со свининой 56
Средневековая версия пирога со свининой 56
Современная версия пирога со свининой. 57
Гороховая каша 59
Средневековая версия гороховой каши 59
Современная версия гороховой каши. 60
Каре ягненка 62
Мороженая черника в сладком креме 64
Средневековая версия крема «Бастард». 64
Современная версия сладкого крема 66
Глинтвейн . . . . . .

. 68
Средневековая версия глинтвейна. 68
Южный глинтвейн. 70
СЕВЕР
«Завтрак в замке Винтерфелл» 74
Овсяное печенье. 76
Традиционная версия овсяного печенья 76
Современная версия овсяного печенья 78
Холодный фруктовый суп 80
Средневековая версия холодного фруктового супа 80
Современная версия холодного фруктового супа 81
Лук в мясной подливке. 83
Свекла, томленная с маслом 86
Традиционная версия свеклы, запеченной в сливочном масле 86
Современная версия оладий из свеклы 88
Турнепс в сливочном масле 89
Средневековая версия турнепса или репы под соусом 89
Современная версия турнепса со сливочным маслом 91
Пирог с говядиной и беконом. 92
Средневековая версия пирога с говядиной и беконом 92
Современная версия пирога с говядиной и беконом 93
Дикий бык, запеченный с пореем 95
Курица в меду. 97

Печеные яблоки 99
Печеные яблоки по рецепту XVII века 99
Современный вариант печеных яблок. 101
6
Пир Льда и Огня
ЮГ
Темный хлеб 104
Суп из лука-порея. 106
Средневековая версия супа из лука-порея 106
Современная версия супа из лука-порея 108
Рагу с Сестринских островов 109
Бульон из моллюсков и водорослей 111
Похлебка из кролика. 114
Похлебка из кролика по рецепту XVI века 114
Современная версия похлебки из кролика 115
Форель, зажаренная на гриле с беконом 117
Печенье, сворованное Арьей. 118
Средневековая версия печенья Арьи 118
Современная версия печенья Арьи 119
Тарталетки с черничной начинкой. 122
Средневековая версия тарталеток с черничной начинкой. 122
Современная версия тарта с черничной начинкой 123
Пряные груши в вине 125
Средневековая версия пряных груш в вине . . . . .

. 125
Современная версия пряных груш. 127
Меренги «Лебедь» 129
Медовое печенье. 132
Средневековая версия медового печенья 132
Современная версия медового печенья 133
КОРОЛЕВСКАЯ ГАВАНЬ
«Завтрак в Королевской Гавани». 138
Жареная мелкая рыбка 139
Классическая версия жареной рыбки 139
Современная версия жареной рыбки 140
Кукурузные оладьи 142
Овсяный хлеб. 144
Суп-пюре из грибов с улитками. 146
Средневековая версия супа из грибов с улитками. 146
Современная версия супа из грибов с улитками 148
Тыквенный суп 149
Салат из летней зелени 151
Содержание
7
Салат Сансы 153
Морковь в масле 156
Романская версия моркови в масле. 156
Современная версия моркови в масле. 157

Тарталетки с рыбной начинкой 158
Средневековая версия тарталеток с рыбной начинкой 158
Современная версия тарталеток с рыбной начинкой. 159
Пирог с луком и сыром 161
Средневековая версия пирога с луком и сыром 161
Современная версия пирога с луком и сыром 162
Пирог с голубиным мясом 164
Белая фасоль с беконом 166
Средневековая версия белой фасоли с беконом 166
Современная версия белой фасоли с беконом. 167
Похлебка бедняка 168
Перепела с масляным соусом 170
Форель с миндалем 172
Запеченное мясо кабана 173
Персики в меду 175
Романская версия персиков под соусом из меда и зиры 175
Современная версия персиков в меду 176
Тарталетки с абрикосовой начинкой. 178
Средневековая версия тарталеток с абрикосовой начинкой 178
Современная версия тарталеток с абрикосовой начинкой 180
Лимонное печенье 182
Елизаветинские лимонные тортики 182

Современный вариант лимонного печенья 183
Ледяное молоко с медом 187
ДОРН
«Завтрак в Дорне» 190
Лепешка 192
Традиционная версия лепешки 192
Современная версия лепешки 194
Нутовая паста 196
Виноградные листья с бараниной и грибами. 198
Мясо дорнийской змеи со жгучим соусом 201
8
Пир Льда и Огня
Утка с лимонами 203
Сладкий лимонад. 206
Сладкий лимонад по рецепту XVII века 206
Современная версия сладкого лимонада. 207
ПОБЕРЕЖЬЕ УЗКОГО МОРЯ
«Завтрак в Миэрине» 210
Булочки с беконом 212
Акриды с пряным медом 214
Свекольник 215
Романская версия свекольника 215
Современная версия свекольника 216
Медовые палочки по-тирошийски 219

Романская версия медовых палочек по-тирошийски 219
Современная версия медовых палочек 220
Зимнее печенье 222
Елизаветинская версия зимнего печенья 222
Современная версия зимней выпечки 223
Грушевая настойка по-тирошийски 226
Холодный зеленый напиток с мятой 228
Традиционная версия напитка с мятой 228
Современная версия напитка с мятой 229
Вино с медом 230
ПИР СО ВКУСОМ. 232
УКАЗАТЕЛЬ. 234
МЕНЮ. 236

От издательства

Вы когда-нибудь представляли себя на пиршестве в замке Винтерфелл? Хотели бы по-

пробовать лимонного печенья в компании Сансы Старк, разделить ароматный пирог

со свининой с братьями Ночного дозора или ощутить истинное блаженство, надкусы-

вая медовые палочки, которые так любит королева Дейнерис Таргариен? Теперь у вас

есть такая возможность.

«Пир Льда и Огня» — проект фанатов и знатоков популярной саги «Песнь Льда

и Огня» и любителей хорошей кухни Челси Монро-Кассель и Сариэн Лерер, высоко

оцененный самим Джорджем Мартином. Челси и Сариэн бережно и со знанием дела

воспроизводят в своей книге рецепты поражающей разнообразием кухни народов, на-

селяющих Семь Королевств и окрестные земли. От тронных залов в Королевской Га-

вани с их роскошными деликатесами до промерзшего Севера с его согревающей едой

с дымком и загадочных земель Эссоса с экзотическими восточными яствами — везде

любитель хорошо поесть найдет угощения на свой вкус, а повар — интересные блюда

и простор для творчества.

В основу меню легли описания трапез из культовой саги, а также подлинные ре-

цепты средневековой европейской кухни. Супы и рагу, пироги и десерты — простые

и сытные аутентичные блюда — адаптированы в соответствии с современными при-

емами кулинарной обработки и придутся вам по вкусу. Авторы также заменили экзо-

тические ингредиенты на более доступные, поэтому вам не нужно запасаться верблю-

жьим мясом, живыми голубями или драконьими яйцами, чтобы создать кушанья, до-

стойные королей.

Книга «Пир Льда и Огня» содержит более 100 рецептов, разделенных по регионам:

• **Стена**: каре ягненка, пирог со свининой, баранина в луково-пивном бульоне, глинтвейн, гороховая каша…

Дикий бык, запеченный с пореем (с. 95)

• **Север**: пирог с говядиной и беконом, курица в меду, дикий бык, запеченный с по-

реем, печеные яблоки…

• **Юг**: меренги «Лебедь», форель, зажаренная на гриле с беконом, похлебка из кро-

лика, тарталетки с черничной начинкой…

• **Королевская Гавань**: лимонное печенье, перепела с масляным соусом; форель

с миндалем, похлебка бедняка, ледяное молоко с медом…

• **Дорн**: виноградные листья с бараниной и грибами, утка с лимонами, нутовая паста…

• **Побережье Узкого моря**: булочки с беконом, медовые палочки по-тирошийски, зимнее печенье, акриды с пряным медом…

Советы опытных кулинаров по приготовлению блюд, популярных в Семи Коро-

левствах, примерные меню, цитаты из всех пяти книг цикла и, конечно, возбуждающие

аппетит яркие цветные иллюстрации — все это вы найдете в гастрономическом путе-

водителе по миру романов «Песнь Льда и Огня».

И помните, зима близко.

От издательства

11

Предисловие

Подойди ближе. Нет, еще ближе. Я должен сделать

признание, постыдное признание —

не хочу, чтобы нас услышали. Еще на шажок, вот так… Наклонись-ка, и я шепну тебе

на ухо горькую правду.

Я никудышный повар.

Вот она, моя бесславная тайна. Все эти страницы, которые я исписал о еде в рас-

тянутых на годы историях, все любовно выписанные подробные изображения блюд —

как обычных, так и экзотических, — все вымышленные пиры, которые заставляли вас

облизываться… Ничего этого я никогда в жизни не готовил. Всё было из слов. Увеси-

стых мясистых существительных, свежих хрустящих глаголов, прекрасной приправы

из прилагательных и наречий. Слова. Вещество, из которого сплетены сны… Очень

вкусные сны — ни жира, ни калорий и никакой пищевой ценности. Писательское ре-

месло по мне. А вот стряпня — увольте.

Впрочем, ладно, открываться — так до конца: я неплохо готовлю завтраки, если

«завтрак» озна чает поджарить грубо нарезанный бекон и взболтать нечто из яиц с лу-

ком, сыром и щепоткой итальянских приправ. Но, когда мне хочется съесть блинов, или

яиц бенедикт, или, лучше всего, позавтракать лепешками буррито с зеленым чилийским

перцем, я направляюсь в свое излюбленное местечко — в кафе «Телеколоте» в Санта-

Фе. Как любой нормальный мужчина, с приходом лета я складываю под садовым грилем

угольные брикеты, плещу на них немного зажигательной смеси и поджариваю на от-

крытом огне стейки, хот-доги и бургеры. Дома, ну… Могу отварить початок кукуру-

зы, могу приготовить овощи на пару (когда необходимо), и да — еще я делаю мясной

хлеб с сырной начинкой. Впрочем, на этом все и заканчивается. Мясной хлеб — пото-

лок моего кулинарного мастерства. Когда жена готовит на гриле стейк, он получается

хорошо зажаренным снаружи и красным внутри. Если я жарю тот же стейк на том же

гриле — у меня всякий раз выходит нечто бесформенное разных оттенков серого.

12

Пир Льда и Огня

К счастью, с аппетитом у меня дело обстоит гораздо лучше, чем с кулинарными способ-

ностями (что понятно при одном взгляде на мою талию, как это ни прискорбно).

Еда — одно из величайших удовольствий в жизни, а я всем сердцем за удовольствия.

Чтение — явление того же порядка. Это то, ради чего стоит жить, а уж если кто-нибудь

может связать воедино чтение и еду… Вот поэтому в моих романах столько описаний

приемов пищи — тенденция, которая, замечу, берет начало отнюдь не в цикле романов

«Песнь Льда и Огня».

За десять лет до появления на свет первой книги «Игры престолов» я принял уча-

стие в выездной британской версии знаменитой мастерской писателей Милфорда.

Представленный мной для критического разбора рассказ один из критиков охаракте-

ризовал как «гастрономическое порно». Правда, он был британцем, то есть человеком

родом из мест, где говядину отваривают, а из гороха делают кашу. Я всегда подозревал, что Британская империя, по большому счету, образовалась благодаря тому, что англи-

чане стали разъезжаться по всему миру в поисках годной стряпни.

Согласен, в книгах я потратил немало слов на доскональные описания того, что едят

мои персонажи. Полагаю, больше, чем это обычно делают авторы. Это вызвало критику

со стороны книгочеев и рецензентов, которым нравится стремительный темп развития

событий. Они недоумевали: «Зачем нужны все эти подробности? Разве имеет значение, сколько блюд было подано, подрумянены ли каплуны до хрустящей корочки и в каком

соусе жарили кабана?» Будь то свадебный пир с семьюдесятью семью переменами блюд

или трапеза изгнанников, разделивших у костра солонину и яблоки, — ничего критики

не желают слышать, если в этих эпизодах отсутствует

развитие сюжета. (Бьюсь об заклад, даже печатая свои отзывы, они пережевывают фастфуд.)

У меня иной взгляд. Я пишу, чтобы рассказать историю, а это вовсе не означает развивать сюжет. Если бы все дело было только в фабуле, то никому из нас вообще не пришлось бы читать романы. За глаза хватало бы изданий с кратким пересказом произведений. Им недостает всего только… Да всего им недостает.

Для меня главное — путешествие, а не то, как поскорее добраться до пункта назначения. Перелистывая страницы, я, как в поездке, хочу любоваться пейзажами, ощущать аромат цветов и — да! — вкус еды. Моя цель как писателя всегда заключалась в том, чтобы превратить чтение в переживание, погрузив читателя в среду и обстановку.

Я хочу, чтобы все события, описанные в книге, остались в памяти человека, словно он сам в них участвовал. А этого можно добиться лишь точностью, детальностью описаний, рождающих физические ощущения.

Пейзажи, звуки, запахи — вот что оживляет эпизод. В битве, в спальне или на званом пиру — неважно — действуют одни и те же приемы. Вот почему я трачу столько

времени и сил на описание тех блюд, которые едят мои герои: что именно, как приготовлено, как выглядит, пахнет, какого вкуса. Этот фон придает сценам текстуру, делает их яркими и психологически достоверными — запоминающимися. Впечатления, получаемые через чувства, проникают глубоко в самые основы нашего сознания, куда вряд ли можно добраться, излагая сюжет сугубо интеллектуально.

Привлекательность фантастической эпопеи повышает созданный в ней художественный мир, а еда — неотъемлемая его часть.

О мире и о его культуре многое можно узнать по тому, какую пищу едят его жители (и какую не едят). Все, что действительно важно знать о

хоббитах, ясно из «аппетитного хрустящего бекона» и «вторых завтраков». А вот орки… Вряд ли кому-нибудь захочется написать поваренную книгу орков в обозримом будущем.

Этот принцип верен как в отношении людей, так и в отношении обществ. В моих сценах с пирами, которые добавлены далеко не ради красного словца, происходит глубокое погружение в художественный мир героев. Ах да, еще иногда и сюжет развивается.

Впрочем, все это гарнир. Основное блюдо — то, ради чего я включаю в свои произведения подобные моменты, — это они сами. Я люблю писать о еде, а читатели — ну в большинстве своем — по всей видимости, любят о ней читать. Раз уж такое количество людей признается, что сцены с пирами вызывают у них аппетит, должно быть, я поступаю правильно.

В отличие от художественного мира Вестероса или реального Средневековья, XXI столетие — золотой век еды, ей сегодня уделяют несравнимо большее внимание.

Мы живем в век изобилия, когда круглый год можно найти все мыслимые и немыслимые продукты и даже самая невероятная экзотика продается в ближайшем магазине. За это не требуется отдавать полцарства, а тем, кто любит покушать, но совсем не умеет готовить, легко найти желающих взять приготовление еды на себя.

Здесь самое время представить вам Сариэн и Челси… Много воды утекло, и теперь я не припомню, кто первым предложил издать кулинарную книгу, построенную на блюдах из моих романов. Скорее всего, идея возникла вскоре после издания «Игры престолов» в 1996 году. И в последующее десятилетие тысячи читателей предлагали то же самое. Большинство из них как бы в шутку подзадоривали меня: «Вы столько пишете о еде — впору кулинарную книгу сочинить, ха-ха». Но учитывая, какой я мастак по части кухни, даже тех, кто относился к идее всерьез, я

ничем не мог обнадежить.

Шансы на то, что когда-нибудь эта кулинарная книга появится, были примерно такими

же, как на издание моей книги по ремонту автомобиля или программированию.

Если бы не Сариэн и Челси… Это особая история. Они не просто написали

мне и высказались в духе: мол, было бы шикарно, если бы появилась поваренная

книга, — нет. На самом деле они уже вовсю готовили кушанья, описанные в цикле ро-

манов «Песнь Льда и Огня». А также охотились за рецептами в средневековых пова-

ренных книгах с рассыпающимися страницами и сопоставляли каждый из них с совре-

менными версиями блюд, ингредиентами и приемами обработки.

Свой кулинарный блог они назвали «Гостиница на перекрестке» — в честь одно-

именного заведения, хорошо известного моим читателям. Правда, у меня в стенах этой

гостиницы происходят всякие ужасные события, к тому же ее владелицу вздергивают

на виселице, и тело болтается в воротах, обдуваемое всеми ветрами… Я искренне на-

деюсь, что такие страсти не грозят виртуальному заведению Сариэн и Челси. Уж их-то

стряпня во сто крат лучше, чем в том злосчастном месте.

Откуда мне знать? — спросите вы. Разве я готовил какие-нибудь из этих блюд —

хоть в средневековой, хоть в современной версии? Нет — я же признался, что повар

из меня никудышный. Но многие из кушаний я все-таки отведал, а это главное.

Когда в июле 2011 года вышел «Танец с драконами», самый новый на момент напи-

сания этого предисловия роман цикла, я отправился в турне для встречи с читателями.

На такой встрече в Бостоне появились Сариэн и Челси, с корзинкой, полной лимонного

печенья, мясных пирогов и других вкусностей, — на случай, если мне захочется поже-

вать чего-нибудь во время раздачи автографов. И пока я колесил по стране, в десятках

городов практически на все встречи со мной приходили поклонники блога «Гостиница

на перекрестке» и почитатели кулинарного таланта его авторов, принося еще больше

корзинок и еще больше кушаний одно аппетитнее другого, и у каждого в корзинке не-

изменно было лимонное печенье. Санса оценила бы это по достоинству.

Сейчас, когда я вернулся домой и сижу над следующей книгой, корзинок со сне-

дью — увы и ах! — мне никто не приносит. Однако прочь уныние: благодаря этой

кулинарной книге мы можем отведать любое из кушаний, любимых жителями Семи

Королевств и экзотических окрестных земель. И была не была: я тоже попробую со-

творить что-нибудь по этим рецептам — конечно, при условии, что найду надежного

поставщика драконьего перца...

Ешь досыта, дружище. Зима близко.

Джордж Мартин,

Санта-Фе,

21 января 2012 года

последние как раз и послужили отправной точкой

для создания этого проекта.

Вряд ли найдется хоть один читатель Мартина, который ни разу не почувствовал бы

пробуждения аппетита, читая описание блюд, одновременно узнаваемых — настолько, что физически ощущаешь их вкус, — и экзотичных, будоражащих воображение.

Нередко и мы испытывали это чувство усиливающегося голода, и нам очень хоте-

лось собственными руками воплотить художественные образы в съедобную реальность.

Приготовив всего несколько блюд, мы поняли, что ввязались в поистине увле кательное

приключение. Вскоре мы стали вести блог под названием innatt hecrossroads.com и очень

обрадовались, увидев, как быстро он обрастает увлеченными единомышленниками.

Спустя всего несколько месяцев после появления первой записи в блоге нам выпала

фантастическая возможность создать эту кулинарную книгу.

Не нужно быть профессиональным поваром, чтобы наслаждаться вкусной стряп-

ней Вестероса. В подаче рецептов мы очень хотели подтолкнуть фанатов — независимо

от их познаний в области кулинарного искусства — к тому, чтобы вновь перечитать лю-

бимые эпизоды романов, окунуться в атмосферу знаменитого фэнтези, но теперь уже

взглянуть на него с абсолютно новой точки зрения.

Эта кулинарная книга — гастрономический путеводитель по миру, созданно-

му Джорджем Мартином. Открыв ее, вы начнете путешествие от Стены к югу —

Лук в мясной подливке (с. 83)

к Королевской Гавани и Дорну, далее, перейдя Узкое море, попадете на пиры дотракий-

цев и вкусите яств Вольных городов.

Мы в восторге от наших кулинарных приключений и, хотя наши чувства трудно

передать словами, очень хотим ими поделиться. Надеемся, вы присоединитесь к нам

и на домашней кухне закатите пир, какого свет не видывал, разделив с нами «Пир Льда

и Огня».

Добро пожаловать!

Челси и Сариэн

Бренту, за все.
Ч. М.-К.
Всем поварам, шеф-поварам и великолепным женщинам, неизменно нас вдохновлявшим.
С. Л.

Припасы на средневековой
кухне

В средневековых романских и елизаветинских поваренных книгах мы обнаружили
множество экзотических ингредиентов, которые не встретишь в современных кухон-
ных кладовках. На протяжении столетий изменялось отношение к пище, сменяли друг
друга и вкусовые предпочтения. Учитывая эту закономерность, мы без особых потерь
заменили редкие ингредиенты на те, которые легко можно

найти в ма газине.

Главное в приготовлении еды — хоть на средневековой кухне, хоть на современной —

это смелость, поэтому не отчаивайтесь, если не найдете те виды мяса или специй, которые

требуются в некоторых рецептах. Лучше попробуйте понять общую картину, взгляните

на все блюдо в целом. Оттолкнувшись от того, где и когда оно будет подано, определите

его характер. Чтобы немного сориентировать вас, предлагаем несколько простых замен:

• **мясо дикого быка тура** (в настоящее время это исчезающий вид) — говядина;

• **козлятина** — баранина;

• **голубь** — утка или другая пернатая дичь;

• **перепел** — цыпленок.

Некоторые чудесные, но недооцененные пряности, многие из которых можно най-

ти в специализированных продуктовых или в интернет-магазинах:

Чабер: похож на тимьян, только более мягкий. Можно заменить тимьяном.

Райские зерна (они же мелегетский перец): предшественники черного перца; их часто клали в глинтвейн. Во многих средневековых рецептах встречаются

райские зерна, у которых во вкусе ощущается перец, но при этом их аромат

сложнее, чем у современных разновидностей перца. Если не найдете их, заме-

ните черным перцем в чуть меньшей пропорции.

Перец алеппо: делает еду островатой, но при этом не обжигает. Замените острой

паприкой, если не найдете его.

Галангал: разновидность имбиря, но у него более сладкий и тонкий вкус. Моло-

тый галангал обладает наиболее изысканным вкусом, и в любом случае его сле-

дует измельчить перед использованием. Можно заменить имбирем.

Сандаловый порошок: измельченная в порошок кора сандалового дерева ис-

пользовалась в старинной кулинарии в основном как красный пищевой краси-

тель. Можно заменить современными пищевыми красителями.

Шафран: придает блюдам желто-оранжевый цвет, сладковатый аромат и чуть

острый привкус. Для придания цвета можно заменить современными пище-

выми красителями.

Длинный перец: реже встречающийся и более острый, чем черный перец, — его

нужно использовать с осторожностью. Если не найдете, просто замените чер-

ным перцем в равной пропорции.

Кухонная утварь, которая упрощает процесс приготовления блюд по старинным

рецептам:

Глубокое блюдо для пирогов, лучше всего глиняное — в глиняной посуде, в отли-

чие от металлической и стеклянной, тепло распределяется равномерно и дер-

жится долго.

Хорошая форма для пудинга — ее почти не встретишь на наших кухнях.

Тяжелая жаропрочная кастрюля, жаровня.

Шефский нож — просто невозможно рассказать обо всех

чудесах, которые можно
сотворить хорошо наточенным большим ножом.
22
Пир Льда и Огня
Базовые рецепты
«Сладкий порошок»
Средневековая версия соуса для рыбы
«Крепкий порошок»
«Загуститель ру»
Средневековая версия соуса из черно-
Средневековая версия песочного теста
го перца
Средневековая версия сладкого теста
Елизаветинский масляный соус
Лимонное песочное тесто
«Сладкий порошок»
Poudre douce, или «сладкий порошок», — это распространенная в Средние века смесь
специй. Ее включали в состав как основных блюд, так и сладких десертов, а также ис-
пользовали для заправки глинтвейна, который тогда называли гиппокрасом. Мы за-
менили цветки кассии (дерева, родственного коричному) дополнительной порцией
корицы, но можно взять и две чайные ложки молотой коры кассии вместо половины
обычной корицы.
Возьми мелко истолченной корицы четыре унции, цвета кассии
две унции и унцию отборного инбирю мекканского, да унцию рай-
ских зерен соединенно с одной шестой унции ореху мускатного
да галанагала. Истолки сии зелья вместе. Возьми добрую половину
унции этого порошку да восемь унций сахару — сие есть сладкий
порошок…
LE VIANDIER ТАЙЕВАНА
(французская поваренная книга XIV века)
4 ½
ч. л. корицы
щепотка тертого мускатного ореха
1 ч. л. молотого имбиря

щепотка сушеного галангала

1 ч. л. толченых райских зерен

1 стакан сахара

Соедините все ингредиенты и храните в герметично закрывающемся контейнере.

Базовые рецепты

23

«Крепкий порошок»

Poudre forte, или «крепкий порошок», — это еще одна широко распространенная

в Средние века смесь приправ. Аромат скорее гвоздичный, но более сложный, напо-

минающий праздничную выпечку.

Порошок крепкий <…> смесь равными частями теплых зелий:

перца, инбиря и прочая, истертых.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ» (манускрипт XIV века)

1 ч. л. свежемолотого черного перца

1 ч. л. молотой гвоздики

1 ч. л. молотой корицы

1 ч. л. горошин длинного перца или

1 ч. л. молотого мускатного цвета

райских зерен (мелегетского перца;

1 ч. л. молотого сухого имбиря

по желанию)

Соедините все специи и храните в герметично закрывающемся контейнере.

Средневековая версия соуса из черного перца

По этому рецепту можно приготовить густой соус, который хорошо сочетается как

с резковатым красным мясом — оленя или кабана, — так и с обычной говядиной. В за-

висимости от предпочтений вы вольны сделать его более густым или жидким, очень

перечным или помягче, варьировать количество ингредиентов. Резкость уксуса сна-

чала удивляет, но, привыкнув, вы полюбите этот соус так же, как мы. Привкус поч-

ти подгоревшего хлеба в сочетании со жгучим перцем делает его очень сбалансиро-

ванным.

Примерно 1/2 стакана соуса

Poivre noir: соус из черного перца. Изотри инбирь, истолки перец

и пережги гренок да вымочи сии в уксусе и увари.

LE VIANDIER ТАЙЕВАНА

(французская поваренная книга XIV века)

24

Пир Льда и Огня

1 ломтик хлеба, очень сильно зажа-

1 ст. л. красного винного уксуса

ренный

1 ст. л. свежемолотого черного перца

1/3 стакана вержуса (кислого виноград-

¼

ч. л. молотого сухого имбиря

ного сока) или яблочный уксус и вода 1:1

Размочите зажаренный хлеб в вержусе и уксусе в небольшой кастрюле и разомните

его вилкой. Добавьте специи и, помешивая, доведите до кипения на слабом огне. Чтобы

соус получился не таким густым, добавьте в него жидкости (воды или уксуса); для более

нежной текстуры протрите соус через сито.

Елизаветинский масляный соус

Примерно 3/4 стакана соуса

Приготовленный по этому рецепту соус — этакая грубоватая версия соуса бернез

(бернского). Масло придает ему нежнейшую сливочную консистенцию, а лимон по-

хорошему усложняет вкус. Идеально подходит к мелкой дичи, например к пере-

пелам.

Соус для жаркого из цыпленка или каплуна. Как зажаришь цыплен-

ка, ближе к концу, положи в брюшко кусочек масла с прибавлени-

ем красного вина, да желток от густого яйца, крошенный, и сок

лимона, и соль; жарь с подливами в посуде, и сдобри лимоном,

и так подавай.

«КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО ДЖОЗЕФА КУПЕРА. УЛУЧШЕННОЕ

И ДОПОЛНЕННОЕ ИЗДАНИЕ»

(английская поваренная книга 1654 года)

1 желток отваренного вкрутую яйца

1 ст. л. свежевыжатого лимонного сока

½
стакана белого вина
щепотка соли
50 г сливочного масла
вытопившийся из мяса жир
(по желанию)
Базовые рецепты
25
Желток разомните вилкой с 1 ч. л. вина. Соедините смесь с остальным вином, маслом
и лимонным соком в маленькой кастрюле. Прогревайте на минимальном огне, помеши-
вая, примерно 10 минут, чтобы соус загустел. Полейте готовым соусом мясо и подавайте.
Средневековая версия соуса для рыбы
Примерно 2 стакана соуса
Этот простой старинный соус особенно хорош с разнообразной рыбой. Сочетание ук-
суса и имбиря здесь очень интересное, впрочем, не слишком сильное, чтобы перебить
натуральный вкус рыбы.
Возьми щуку, и уложи на брюшину, и выскреби хорошо, и перело-
жи затем на чугунную сковороду; возьми годного вина и порошку
инбиря, сахару в хорошем количестве да соли и увари в глиняном
горшке, да подавай щуку, да разложи бульон.
«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ» (манускрипт XIV века)
2 стакана красного или белого сухого
2 ст. л. сахара или меда
вина
соль
1 ½
ч. л. молотого сухого имбиря
Доведите вино до кипения. Уменьшите огонь, затем добавьте остальные ингреди-
енты, размешивая до тех пор, пока сахар не растворится. Уложите на блюдо зажарен-
ную на гриле рыбу, затем смажьте небольшим количеством соуса или подавайте соус
отдельно.
«Загуститель ру»
Мучная заправка — это отличный способ загустить суп или

похлебку. Мука делает

бульон густым, а масло не дает ей превратиться в комочки.

26

Пир Льда и Огня

2 ст. л. сливочного масла

бульон

2 ст. л. муки

Растопите масло в сковороде, помешивая, пока оно не начнет побулькивать. До-

бавьте муку и тщательно перемешайте с маслом. Размешивайте, пока смесь не подру-

мянится, пару минут. Влейте в сковороду половник бульона от вашего супа, постоянно

размешивая венчиком. Затем перелейте всю смесь в кастрюлю с супом, тщательно раз-

мешивая, пока мучной соус не растворится.

Средневековая версия песочного теста

8 тарталеток диаметром 10 см, или 2 открытых пирога

диаметром 22 см, или 1 закрытый пирог диаметром 22 см

Приготовление: 10 минут

По этому рецепту получается тесто достаточно маслянистое и плотное, оно просто

идеально подходит как для сладких, так и для соленых блюд.

Возьми белой муки и чистой воды сообразно, чашу сладкого ма-

сла, немного шафрану да желтков от двух яиц и сделай тесто тон-

кое и мягкое как только можешь.

«НОВАЯ КНИГА О ГОДНОЙ ТРАПЕЗЕ»

(английское издание 1545 года)

щепотка шафрана

3 стакана муки

½

стакана воды

2 яичных желтка, слегка взбитых

110 г сливочного масла

Шафран распустите в воде. Разотрите масло с мукой пальцами так, чтобы получи-

лась крошка. Затем добавьте яичные желтки и шафрановую воду. Вымесите до однород-

ности, при необходимости чуть-чуть подлив воды.

Базовые рецепты

27

Чтобы выпечь основу пирога, застелите форму тонко

раскатанным (толщиной

от 2 до 5 мм) пластом теста. Вилкой наколите поверхность теста или закройте его пер-

гаментом и засыпьте сухой фасолью, чтобы корж не пузырился. Выпекайте примерно

10 минут при 175 °С. Корж не должен подрумяниваться. Выньте из духовки и выложите

начинку в соответствии с рецептом.

Средневековая версия сладкого теста

Тесто на 50 пирожков или корзиночек диаметром 5 см

Превосходная выпечка из этого теста позволит оценить все достоинства любой слад-

кой начинки, какая вам больше по душе. Порой эти пирожки или корзиночки выходят

суховатыми, но если дать им пропитаться соками начинки, то чудесный вкус их раскро-

ется и поведает о стародавних временах.

…затем возьми белой муки, шафрана, сахару да чистой воды и на-

делай из оного теста лепешечек…

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»

(английское издание конца XIX века)

4 ½

стакана муки

1 ч. л. шафрана (по желанию)

2 стакана сахара

½

стакана холодной воды плюс еще

щепотка соли

немного при необходимости

В глубокой миске соедините муку, сахар и соль и перемешайте. Шафран замочите

в воде, дав ему настояться, затем тонкой струйкой влейте воду в мучную смесь и за-

месите однородное тесто, похожее на песочное. Для нужной консистенции, возможно, понадобится не вся шафрановая вода или, наоборот, придется подлить немного воды.

Лимонное песочное тесто

На основу для пирога диаметром 23 см

Подготовка: 15 минут

По этому рецепту получается красивое тесто, из которого так и хочется испечь фрукто-

вый пирог. Приятная кислинка лимона ощущается даже после выпекания.

1 ¼

стакана муки или больше

7 ст. л. сливочного масла комнатной

при необходимости

температуры

2 ст. л. сахарной пудры

тертая цедра 1 лимона

1 ст. л. кукурузного крахмала

½

ч. л. экстракта ванили

щепотка соли

1 яйцо

Перемешайте венчиком муку, сахарную пудру, крахмал и соль, добавьте масло, за-

тем порубите тесто ножом в крошку. Добавьте цедру, ваниль и яйцо. Вымешивайте те-

сто руками, пока все не соединится. При необходимости подсыпьте муки, чтобы по-

лучилось тесто, которое не пристает к рукам. Примните тесто в лепешку, заверните

в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 30 минут.

Используйте в соответствии с рецептом.

РЕЦЕПТЫ

Краткое описание кухни по регионам

Стена

Самая северная точка Вестероса; обитель братьев Ночного дозора, стерегущих ее днем

и совершающих ночные вылазки. Это место, где никогда не бывает тепло и где мороз

пробирает до самых костей. Служба Ночного дозора оплачивается невысоко, поэтому

пища здесь в основном состоит из того, на что хватает средств. По большей части про-

виант дозорных — это разносолы: солонина, соленая треска, оленина в меду и соленья.

Равным образом полагаются здесь и на сушеную еду: фасоль, крупы, орехи и ягоды.

Пьют здесь по большей части согревающее — горячее вино и различные сорта очень

крепкого пива.

Север

Огромный регион, по территории равный всем остальным царствам Вестероса, вместе

взятым. На Севере правят Старки, резиденцией которых служит замок Винтерфелл.

Их столы ломятся от жаркого из дичи и птицы, от овощей и выпечки. Много здесь яблок, ягод, тыкв разных сортов и всевозможных даров моря — при этом иногда через порт

в Белой Гавани им привозят продукты из других регионов Вестероса. Отсюда и при-

страстие Сансы к лимонному печенью.

Долина

На большей части территории долины Аррин расположены суровые непроходимые

горы. Впрочем, сама Долина — край плодородный, она способна прокормить населя-

ющие ее народы. В родовом замке Арренов под названием Орлиный Глаз подают разно-

образные сладости, включая медовые соты и печенье, но также тут в ходу мясо крепких

горных животных, например козлятина.

Ривeрран

На хлебородных равнинах, раскинувшихся между развилками реки Трайдент, правит

дом Тулли. Здесь на черноземе хорошо созревают злаки, в изобилии растут порей и дру-

гие зеленые овощи, а в реках полно рыбы: форели, щуки и других.

Железные острова

Вторя родовому девизу правящего дома Грейджоев, жители Железных островов

«не сеют». Питаются островитяне всем, что принесло море и что можно из него выло-

вить. Похлебки из рыбы и крабов, простое мясо без специй и темный хлеб составляют

основу их рациона.

Простор

Простор — хлебная житница на юге Вестероса. Здесь на плодородных сельскохозяй-

ственных землях царит настоящее изобилие. Хайгарден — процветающий сказочный

край. Блюда в этом регионе часто готовятся с помпезностью, соответствующей стилю

правящей династии Тиреллов. Они ежедневно услаждают свой вкус такими деликате-

сами, как воздушные лебеди из меренг, груши в вине и самая разнообразная выпечка

с фруктами.

Дорн

Кухня Дорна суровая, как и характер его народа. Песчаные земли дают то, что может

дать пустыня. Из экзотики здесь можно найти змею, поджаренную на гриле, и жгучие

перцы, но в жарком климате также растут разные сорта оливок, кроваво-красные апель-

сины, виноград и финики.

Королевская Гавань

Как крупнейшая гавань и самый большой город Вестероса, Королевская Гавань — пла-

вильный котел, в котором объединены все народы и кухни великих королевств. Знать

наслаждается мясом лебедей и кабанов, куропатками и улитками, а простой народ до-

вольствуется бедняцкой похлебкой из обрезков, которую подают в харчевнях на улицах, пользующихся дурной славой. В Гавани много фруктов, которые используют в пирогах

и в печенье.

Побережье Узкого моря

Для кухни Вольных городов и Дотракийского моря характерны разнообразие и эк-

зотичность. С восхитительными угощениями, такими как медовые палочки и жаре-

ные акриды, здесь соседствуют простоватые блюда вроде

собачьей колбасы и мяса
крокодила.
Краткое описание кухни по регионам
33
Стена
◆ ◆ ◆
«Завтрак на Стене» ◆ Яблочные пончики
Булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками
Белый хлеб с хрустящей корочкой
Салат «Черный Замок»
Баранина в луково-пивном бульоне
Фасолевый суп с беконом ◆ Пирог со свининой
Гороховая каша ◆ Каре ягненка
Мороженая черника в сладком креме
Глинтвейн
«Завтрак на Стене»
С первыми лучами солнца Джон, как обычно, направился в кух-
ню. Трехпалый Хобб молча выдал ему завтрак Старого Медведя.
На сей раз это были три сваренных вкрутую яйца в бурой скорлу-
пе, гренок с куском ветчины и миска подвяленных слив.
«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»
1 порция
Варка: 15 минут
Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с мороженой черникой в сладком креме (с. 64), темным элем.
Этот простой и сытный завтрак послужит хорошим началом дня. Основной тон в нем
задает ветчина. Впрочем, здесь все элементы отлично сочетаются друг с другом. Яйца
можно отварить как вкрутую, так и всмятку — в этом случае они составят еще лучшую
пару гренкам. Чернослив привносит аппетитную сладость, которая оттеняет солоно-
ватость ветчины.
1 толстый ломоть ветчины
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
2 куска деревенского хлеба
3 яйца
горсть чернослива
Ветчину подрумяньте в растительном масле на сковороде,

затем переложите на та-

релку и держите в тепле.

Чтобы сварить яйца, выложите их в неглубокую кастрюлю и залейте водой —

примерно на сантиметр. Доведите воду до слабого кипения и варите яйца 6 ми-

нут. Затем остудите яйца в течение минуты под холодной проточной водой и выло-

жите на тарелку. Чтобы яйца получились всмятку, их нужно варить только 4,5 ми-

нуты.

Сливочное масло распустите в сковороде, где жарилась ветчина, и обжарьте в нем

хлеб. Переложите гренки на тарелку, а рядом положите чернослив.

Пора завтракать!

36

Пир Льда и Огня

Яблочные пончики

За завтраком Джон уплетал яблочные пончики и кровяную кол-

басу, как вдруг рядом с ним на скамейку плюхнулся всей массой

Сэмвелл Тарли. «Меня вызывали в септу, — взволнованно прошеп-

тал Сэм. — Моя учеба закончилась. Я стану братом, как и вы все.

Здорово, правда?»

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Средневековые яблочные пончики

Крапфены. Как сделать скорых крапфенов с ядрами орехов. Возь-

ми яблок соответственно и изрежь купно равно ядрам, и жарь их

хорошо с мало [с малым количеством] меду; размеси с пряностя-

ми и положи в комы, что сделал для крапфена, и ставь жариться,

да не пересолони.

«КНИГА О ХОРОШЕМ АППЕТИТЕ»

(немецкая поваренная книга 1350 года)

24 штуки ◆ Подготовка: 20 минут

Расстойка теста: 1 час 30 минут ◆ Обжаривание: 30 минут

Хорошо сочетаются с «Завтраком на Стене» (с. 36),
с кровяной колбасой, холодным молоком.

Упругие, наполненные смесью яблочного повидла с орехами средневековые пончики —

прародители современных — просто таяли во рту. От них же произошли немецкие

крапфены — обжаренные во фритюре пышки с вкуснейшей орехово-яблочной начинкой.

1 ¼

стакана молока

4 средних яблока, очищенных от ко-

2 ¼

ч. л. сухих дрожжей

журы и сердцевины, нарезанных ку-

2 взбитых яичных желтка

биками

3–4 стакана непросеянной муки

4 ст. л. меда

Стена

37

щепотка соли

1 ст. л. «крепкого порошка» (с. 24)

4 ст. л. размягченного сливочного масла

1 ст. л. молотой корицы

½

стакана рубленых орехов: ядра

растительное масло для обжаривания

грецких, кедровых орехов, каштанов

сахарная пудра для посыпки

или орехов пекан — все подойдет

(по желанию)

Молоко слегка прогрейте и всыпьте дрожжи, перемешайте. Оставьте на 5 минут,

чтобы дрожжи вспенились. Добавьте яичные желтки, 3 стакана муки, соль и сливочное

масло. Вымешивайте руками, по необходимости добавляя муку, пока у вас не получится

мягкое тесто, которое не будет липнуть к миске.

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивайте

несколько минут, вытягивая его основанием ладони и затем собирая обратно в комок.

Дайте тесту подойти в течение часа, накрыв тканью.

Тем временем в неглубокой кастрюле соедините яблоки, мед,

специи и орехи. Прогревайте смесь на среднем огне, помешивая, до полуоднородности. Отложите и дайте немного остыть.

На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной 1/2 см. Если у вас мало места, можете предварительно разделить тесто пополам. Вырежьте из него кружки с помощью формочки диаметром 5 см, а оставшееся тесто снова раскатайте в пласт.

Когда будет израсходовано все тесто, кулинарной кистью смочите поверхность кружков водой. На половину кружков выложите по чайной ложке начинки, а затем накройте остальными кружками. Обомните края, чтобы сквозь шов не вытекла начинка, и дайте пончикам расстояться примерно 20 минут.

Влейте в сковороду растительное масло слоем 2,5 см и разогрейте на среднем огне.

Шумовкой аккуратно опускайте в горячее масло пончики. Подрумяньте их с обеих сторон. Выложите пончики на бумажные полотенца, чтобы стекло масло, а затем (по желанию) посыпьте сахарной пудрой.

Современные яблочные кексы

8 больших кексов

Приготовление: 20 минут ◆ Выпекание: 30 минут

Хорошо сочетаются с «Завтраком на Стене» (с. 36), с курицей в меду (с. 97), с холодным молоком.

По сути, это яблочные маффины. Сверху у них — хрустящая посыпка, отлично контра-

стирующая с нежным мякишем. В духовке яблоко превращается в крем, придавая тесту

нежность и пропитывая его яблочным ароматом.

Для кексов

110 г сливочного масла

1 ч. л. соды

1 стакан сахара

½

ч. л. соли

2 яйца

1 стакан сметаны

1 ч. л. экстракта ванили

2–3 кислых яблока, очищенных от ко-

2 стакана муки

журы и сердцевины и нарезанных ку-

1 ч. л. разрыхлителя

биками

Для топпинга

¾

стакана коричневого сахара, утрам-

2 ст. л. холодного сливочного масла

бованного

½

стакана рубленых грецких орехов

1 ч. л. молотой корицы

Разогрейте духовку до 175 °С. Смажьте маслом формы для больших маффинов.

В глубокой миске разотрите масло с сахаром до образования воздушной нежной

массы. Добавьте яйца и ваниль, снова взбейте. В другой миске соедините муку, разрых-

литель, соду и соль. Во взбитый крем постепенно всыпьте сухую смесь, чередуя с до-

бавлением сметаны и тщательно все перемешивая после добавления каждой порции.

Добавьте яблоки и перемешайте. Выложите тесто в форму, заполняя каждую не более

чем на две трети.

Для топпинга соедините сахар и корицу. Добавьте масло и порубите его вместе с са-

харом до образования крошек, затем вмешайте орехи. Получившуюся посыпку равно-

мерно распределите (слегка вдавливая) по поверхности кексов. Выпекайте 30 минут.

Проверьте готовность зубочисткой, при протыкании серединки она должна оставаться

сухой. Дайте кексам остыть.

Булочки с изюмом,

кедровыми орехами и яблоками

«Поешь, — велел ему Джон. — Кто знает, когда еще нам предста-

вится такая возможность». Сам он взял две булки. Орехи оказа-

лись кедровыми, а изюм был вперемешку с кусочками сушеного

яблока.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Елизаветинские булочки с изюмом, кедровыми

орехами и кусочками сушеных яблок

Возьми щепоть муки семидальней, изюму шесть фунтов, полфун-

та сахару, два фунта масла, пол-унции гвоздики и мациса, пинту

с половиною пивной барды и чуток воды розовой; дале закипяти

млека свежего сообразно тесту, а когда почти остынет, влей в него

сколько надо белого сухого вина, чтоб было густо, и так смеси

купно у огня, раздели тесто два или три раза на части, таже испеки.

«ОПЫТНЫЙ СТРЯПЧИЙ»

(английская поваренная книга 1671 года)

12 штук ◆ Подготовка: 45 минут

Расстойка теста: 1 час

Выпекание: 15 минут

Хорошо сочетаются с пирогом с говядиной и беконом (с. 92), с салатом «Черный Замок» (с. 49), с глинтвейном (с. 68).

Эти булочки выпечены по рецепту банберских пирожков,

история возникновения ко-

торых уходит в глубь веков. Считается, что в Англии способ их приготовления узнали

еще во времена Крестовых походов. Трудно поверить, но эти вкусные и сытные булочки

способны оставаться красивыми и свежими целую неделю — они-то уж точно согреют

в походе за Стену.

Стена

41

Для теста

1 яичный желток

1/3 стакана молока

1/3 стакана темного эля комнатной тем-

1/3 стакана жирных сливок

пературы

1 ч. л. молотой корицы

2 ч. л. дрожжей

1 ч. л. молотой гвоздики

7 ст. л. сливочного масла

1 ч. л. молотого мускатного цвета

3 ¼

стакана муки

розовая вода, по желанию

Для начинки

3 стакана очень мелкого изюма

½

ч. л. молотого мускатного цвета

1/3 стакана коричневого сахара

1 яблоко, мелко нарезанное

½

ч. л. молотой корицы

1/3 стакана кедровых орехов

½

ч. л. молотой гвоздики

Для глазури

1 яичный белок, слегка взбитый

1/3 стакана темного коричневого сахара

мусковадо

Для теста взбейте венчиком яичный желток, эль и дрожжи и поставьте миску с за-

кваской в теплое место на 30 минут.

Масло разотрите с мукой, пока консистенция не станет напоминать х леб-

ные крошки. В небольшой кастрюле прогрейте молоко со сливками, добавив

корицу, гвоздику и мускатный цвет. Влейте теплое молоко, закваску и розовую воду

(если используете) в муку и замесите тесто. Вымешивайте тесто 30 секунд, затем вы-

ложите в миску, накройте льняным полотенцем и дайте подняться в течение часа.

Чтобы приготовить начинку, выложите 700 г подошедшего теста в кухонный ком-

байн. Всыпьте 1 стакан изюма, коричневый сахар, корицу, гвоздику и мускатный цвет.

Размешайте ингредиенты в пульсовом режиме, затем выложите смесь в миску, добавьте

оставшийся изюм, яблоки и кедровые орехи, перемешайте.

Разогрейте духовку до 220 °C и смажьте маслом большой противень. Тесто разрежь-

те на четыре части. Раскатайте каждый кусок в прямоугольник толщиной 3 мм. Раз-

режьте каждый прямоугольник на три более узких прямоугольника. Выложите по лож-

ке начинки на середину каждого, затем сложите края и защипните. Аккуратно вытяни-

те булочку, придав ей продолговатую форму. Готовые булочки выложите на смазанный

маслом противень.

Смажьте поверхность булочек яичным белком и посыпьте сахаром. Сверху на каж-

дой булочке сделайте три косых надреза. Выпекайте 15 минут.

Эти булочки чудесно подать горячими, но можно дать им остыть и хранить в тече-

ние недели в герметично закрытой посуде.

Современные булочки с изюмом,

кедровыми орехами и яблоками

Примерно 20 штук ◆ Подготовка: 20 минут

Расстойка теста: 2 часа 30 минут

Выпекание: 40 минут

Хорошо сочетаются с «Завтраком на Стене» (с. 36), с бараниной в луково-пивном бульоне (с. 50), с холодным молоком.

Эти булочки — вольная трактовка разнообразной выпечки, описываемой в книге.

Конечно, братьям Ночного дозора вряд ли подавали к трапезе миленькие коричные за-

витки… Хотя они такие аппетитные и вкусные, что нет сомнений: стоит вам откусить

всего кусочек, и мы будем прощены.

Для теста

¾

стакана цельного молока

¼

стакана сахара

4 ст. л. размягченного сливочного

2 яйца

масла

2 ¼

ч. л. сухих дрожжей

примерно 4 стакана муки

1 ч. л. соли

Для начинки

1 яблоко, очищенное от кожуры и серд-

1 стакан коричневого сахара

цевины и нарезанное кубиками

2 ст. л. молотой корицы

1/3 стакана темного изюма

4 ст. л. размягченного сливочного

¼

стакана рубленых кедровых орехов

масла

Для глазури, по желанию

1 стакан сахарной пудры

4–5 ст. л. молока

Стена

43

Для теста соедините молоко и сливочное масло в небольшой кастрюле и прогрейте

смесь, не допуская кипения, а затем перелейте в глубокую миску и дайте остыть до тем-

пературы тела. Добавьте стакан муки, сахар, яйца, дрожжи и соль. Подсыпьте еще 3 ста-

кана муки, чтобы тесто можно было вымесить. Положите тесто на присыпанную мукой

рабочую поверхность. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет однородным и упру-

гим, добавляя муки, если будет липнуть к рукам, — примерно 8 минут. Сформируйте

из теста шар.

Смажьте растительным маслом глубокую миску. Уложите туда тесто и обмажьте его

маслом, вращая миску. Накройте пленкой, а сверху полотенцем и оставьте тесто на час

в теплом месте без сквозняков, чтобы оно поднялось.

Тем временем в другой миске смешайте яблоки, изюм и орехи с сахаром и корицей.

Когда тесто поднимется, обомните его. Переложите на рабочую поверхность и рас-

катайте его в прямоугольник со сторонами 55 × 25 см. Смажьте поверхность теста мяг-

ким сливочным маслом, оставив по краям бортик шириной 1 см. Равномерно разложите

на масляной поверхности яблочную смесь. Заверните тесто в рулет по длинному краю, слегка приминая, чтобы рулет получался ровным. Уложив рулет швом вниз, нарежьте

его поперек тонким ножом, чтобы получились кружки толщиной 2 см.

Смажьте маслом большой противень. Выложите булочки на противень почти вплот-

ную друг к другу. Неплотно укройте их полотенцем и дайте расстояться 40–45 минут.

Установите решетку на среднюю полку духовки, разогрейте до 175 °С. Выпекайте

булочки 20 минут, пока они не подрумянятся сверху, затем сразу переложите и дайте

остыть в течение 10 минут.

Если хотите покрыть булочки глазурью, смешайте сахарную пудру с молоком, вли-

вая по одной столовой ложке молока, пока не получится густая глазурь. Полейте булоч-

ки глазурью и дайте ей застыть.

Белый хлеб с хрустящей корочкой

В Большом зале замка Винтерфелл клубился дым, стоял дух жаре-

ного мяса и свежеиспеченного хлеба.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

3 небольшие буханки ◆ Подготовка: 20 минут

Расстойка теста: от 3 часов до 2 дней

Выпекание: 30 минут

Хорошо сочетается с похлебкой из кролика (с. 114),

с каре ягненка (с. 62), со сливочным маслом, с медом.

Этот домашний хлеб может составить прекрасную пару

практически любому блю-

ду. Его хрустящая корочка и нежный мякиш превосходно дополнят супы, жаркое —

или же большой горшок меда!

1 ½

ст. л. сухих дрожжей

6 ½

стакана муки плюс еще немного

1–2 ст. л. меда

при необходимости

3 стакана теплой воды

1 ст. л. крупной соли

1/3 стакана мелкой кукурузной муки

Распустите дрожжи и мед в воде и размешайте. Если дрожжи не до конца распу-

стятся, не страшно: они разойдутся при смешивании с мукой. Добавьте муку и соль, начните вымешивать.

Выложите тесто на чистую, присыпанную мукой рабочую поверхность и вымеши-

вайте 5 минут, растягивая его основанием ладони и затем собирая обратно в комок.

Вымешивайте до однородности. Чтобы проверить готовность теста, нажмите на него

пальцем: если в этом месте оно восстановит форму — ваше тесто готово. Если оно оста-

ется липким, добавьте немного муки и еще вымесите.

Поместите кусок теста в глубокую, смазанную маслом миску, накройте полотен-

цем и дайте подняться в теплом месте примерно 2 часа. Можно также поставить его

в холодильник на 8–10 часов — оно будет медленнее подниматься. Если выдержать те-

сто в холодильнике пару дней, оно приобретет кисловатый привкус деревенского хлеба.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое, разделите его на три части. Сформируй-

те каждый кусок в шар, подворачивая края под низ. Посыпьте буханки сверху мукой

и острым ножом сделайте на их поверхности несколько надрезов. Затем выложите

на посыпанный кукурузной мукой противень на расстоянии 10 см друг от друга и дайте

буханкам подняться, не накрывая, примерно 40 минут.

Разогрейте духовку до 230 °С. В форму для выпекания или сковороду с жаропроч-

ной ручкой влейте 2 стакана воды и поставьте под решетку, где будет печься хлеб. Так

готовая буханка получится хрустящей. Пеките хлеб в течение 30 минут до образования

твердой румяной корочки, чтобы буханки при постукивании по ним звучали так, будто

они внутри полые.

Салат «Черный замок»

«Со стола самого лорда-командующего», — сообщил им Боуэн Марш. Это был салат из шпината, нута и ботвы турнепса, а после им подали чаши с замороженной черникой и сладким кремом.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Салат. Возьми петрушки, шалфею, зеленого чесноку, чиполей, латуку, порею, шпинату, любистоку, мяты, первоцвету, фиялок, порреттов, укропа и креса, розмарины и дандуру; смешай и вымой их хорошо.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ»

(английский манускрипт XIV века)

6–8 порций

Приготовление: 10 минут

Хорошо сочетается с каре ягненка (с. 62), с мороженой черникой в сладком креме (с. 64), с темным элем.

Оригинальный рецепт салата содержится в поваренной книге XIV века «Способы приготовления еды» (Forme of Cury). Мы взяли несколько видов зелени, добавили изюм и жареный нут — он очень хорош для легкого перекуса. Смело экспериментируйте с другими сочетаниями зелени, берите ту, что найдется под рукой, — особенно рекомендуем добавить щавель или листья огуречника.

5 стаканов молодого шпината
1 стакан жареного нута
3 стакана ботвы турнепса
растительное масло и натуральный
1 стакан темного изюма
уксус
щепотка соли

В глубокой миске соедините зелень, изюм и нут. Полейте оливковым маслом и уксусом по вкусу, приправьте солью и осторожно всё перемешайте.

Стена

49

Баранина в луково-пивном бульоне

Из Стены сочилась влага, солнце медленно пересекало безоб-
лачное синее небо. Под вечер вернулся Оуэн и принес ковригу
темного хлеба и миску лучшей похлебки Хобба из баранины, от-
варенной в эле с луком.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Элевая похлебка. Возьми луку в хорошем количестве и изрежь его
не мелко да вари его в чистой воде; и дале возьми старого элю
в хорошем количестве, 3 галлона, и к тому возьми пинту масла хо-
рошего, кое раскалено, и кинь туда лук и закипяти все подольше;
и кинь туда шафрану и соли, и дале опусти хлеба, как для похлебки,
и подлей туда жидкого и подавай его, поколе горячо.

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»
(английское издание конца XIX века)

3–4 порции

Замачивание зерен пшеницы: от 6 до 12 часов

Приготовление бульона: 1–2 часа

Подготовка: 10 минут ◆ Варка: 30 минут

Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104),
с морковью в масле (с. 156), с темным пивом.

Эта похлебка будто бы специально создана для того, чтобы мы могли пустить в дело
баранину, оставшуюся, например, от пасхального стола. В ней использованы кости
с остатками мяса, черствый хлеб и выдохшееся пиво. Мы только самую малость отошли
от оригинального рецепта: кое-что добавили, кое-что изменили. Лук кладем целиком —
он дает сладость, которую подчеркнет черный хлеб. Эта простейшая сытная похлебка
идеальна для братьев Ночного дозора.

450 г бараньих костей и 225 г фарша
или 500 г бараньего мяса для тушения
из баранины
на кости

щепотка шафрана (по желанию)

½
стакана пшеничных зерен, замочен-
8 головок жемчужного лука (лука-сев-
ных (6–12 часов)
ка), очищенных
1 ст. л. сливочного или растительного
1 бутылка темного пива, лучше всего
масла
выдохшегося
ломти черствого или поджаренного
соль
хлеба

Если используется мясо для тушения, срежьте его с кости и отложите. Кости поме-

стите в глубокую кастрюлю, залейте их водой и варите при слабом кипении 1,5–2 часа.

Периодически снимайте образующуюся пену и жир с поверхности бульона.

В кастрюлю с бульоном положите лук, влейте пиво, приправьте шафраном, если

используете, всыпьте пшеницу и посолите. Доведите до кипения, уменьшите огонь

и варите при слабом кипении 30 минут. Пока варится похлебка, разогрейте сливочное

масло в сковороде и подрумяньте в нем фарш или мясные кусочки. Добавьте мясо в ка-

стрюлю с бульоном и до подачи на стол держите похлебку в тепле.

Наломайте хлебные ломти большими кусками, выложите их на дно тарелок и залей-

те горячим супом. На стол подавайте сразу же.

Примечание повара

Если вы потчуете гостей похлебкой с костями, предупредите об этом, иначе не миновать

неприятного сюрприза. А по нам так в горшочке да в супе косточки смотрятся очень ап-

петитно и уж точно придутся по душе братьям Ночного дозора!

Фасолевый суп с беконом

[Сэм] вспоминал, что последний раз он ел в компании Пипа и Грен-

на, и это была похлебка с фасолью и беконом. Ну хлеб с сыром

не в счет — это на один зуб. Он взглянул на пустую тарелку и

уви-
дел мышь, пришедшую полакомиться хлебными крошками.
«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»
Традиционная версия
фасолевого супа с беконом
Замочи в тепловатой воде кварту сушеной фасоли, чечевицы или
же горохов, слей воду и положи фасоль в глиняный котелок, при-
бавив два стебля порея, половину кочана цикория, две средние
луковицы, одну морковку, два зубка чесноку, соль и перец, пол-
фунта бекона или четыре унции масла; укрой полностью холод-
ной водой, поставь на огонь и вари при слабом кипении, пока все
хорошо не сварится; затем сними с огня, выкинь чеснок, вынь бе-
кон и отложи, разомни фасоль со специями, сцеди и положи назад
в котелок вместе с жидкостью, в которой варились; ежели слу-
чится, что жидкость не укрывает фасоль, подлей немного, снова
поставь на огонь, размешай, доведя один раз до кипения, вылей
на бекон и подавай.
«ЧТО ПРИГОТОВИТЬ ПОЕСТЬ И КАК ЭТО СДЕЛАТЬ»
(английское издание 1863 года)
4–6 порций
Подготовка: 20 минут ◆ Варка: 1 час
Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с кукурузными оладьями (с. 142), с острым сыром, с элем.
Этот суп — само воплощение сытности, идеальное зимнее блюдо в снежную погоду
с пробирающим до костей холодом, какой обычно стоит в окрестностях Стены. Овощи
развариваются, и в каждую ложку попадает всего понемногу. Зеленые бобы — настолько

необычный ингредиент, что привычный суп преображается до неузнаваемости, и его

легко можно представить на столе в темной холодной трапезной Черного замка.

2 стебля лука-порея (только белая
2 бутона гвоздики
и светло-зеленая части)
соль и молотый черный перец
2 черешка сельдерея
6 стаканов говяжьего бульона
2 луковицы
220 г ломтиков бекона, зажаренных
1 морковка
до хрустящей корочки и разломанных
2 банки консервированных или замороженных зеленых бобов (примерно
4 стакана)

Порей очистите, срезав корневую часть у основания. Обрежьте жесткие темно-

зеленые листья — их можно отложить и сварить с ними овощной бульон. Стебель раз-

режьте вдоль пополам и промойте под водой, расправляя листья, чтобы вымыть песок.

Нарежьте порей тонкими полукольцами и опустите в миску с водой. Ложкой закрутите

воду с пореем до образования воронки, чтобы отделить частицы грязи в осадок. Выньте

порей и дайте ему обсохнуть на полотенце.

Сельдерей, лук и морковь нарежьте небольшими кусочками.

Соедините все ингредиенты, кроме бекона, в глубокой кастрюле. Залейте бульоном

и водой, чтобы овощи были полностью покрыты. Варите при слабом кипении на сред-

нем огне в течение часа, следя за тем, чтобы уровень жидкости не уменьшался, и при

необходимости подливая воду.

Когда овощи хорошо разварятся, отлейте в отдельную посуду несколько черпаков

бульона. Удалите гвоздику.

Растолките суп толкушкой для картофеля, тщательно размяв все бобы. Не исполь-

зуйте блендер или комбайн, постарайтесь сделать пюре традиционным способом, со-

хранив дух старины. Если вы хотите, чтобы суп получился не слишком густым, разбавь-

те его бульоном до желаемой консистенции.

Затем добавьте бекон, размешайте и подавайте на стол.

Стена

53

Современная версия фасолевого супа с беконом

3–4 порции ◆ Подготовка: 10 минут ◆ Варка: 20 минут

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46),

с пирогом со свининой (с. 56), с медовым печеньем (с. 132),

с белым сухим вином.

Простейший и при этом на удивление изысканный и гармоничный суп порадует вас разно-

образием вкусов. Фасоль делает его густым, фета плавится и добавляет сливочности, ти-

мьян придает утонченность — так рождается идеальное вкусовое сочетание.

3 ломтика бекона плюс еще немного

2 стакана куриного бульона

для подачи

¼

стакана сыра фета, плюс еще немно-

1 ч. л. оливкового масла

го для подачи

1 небольшая луковица, нарезанная ку-

¼

стакана мелкой пасты орзо (в форме

биками

рисинок)

1 банка (425 г) белой фасоли, откину-

1 стакан воды

той на сито и промытой

соль и молотый черный перец по вкусу

1 ч. л. сушеного тимьяна плюс еще

немного для подачи

В небольшой сковороде поджарьте бекон на среднем огне до румяной корочки,

но не слишком сильно. Выложите на блюдо, накрытое бумажными полотенцами, и дай-

те стечь. Слейте из сковороды оставшийся от жаренья бекона жир, оставив 1 ч. л. К нему

добавьте оливковое масло.

Положите в сковороду лук и обжаривайте 3–5 минут или пока слегка не подрумя-

нится. Добавьте фасоль, тимьян и бульон, затем увеличьте огонь до сильного. Доведите

суп до кипения, уменьшите огонь и варите при слабом кипении под крышкой 10 минут.

Измельчите суп в пюре с помощью погружного блендера или порциями взбейте

в чаше стационарного блендера. Затем поставьте суп на средний огонь, добавьте фету, орзо, 3 измельченных ломтика бекона и влейте воду. Варите 5 минут до готовности орзо.

Приправьте солью и перцем.

Разлейте суп по тарелкам, сверху покрошите оставшийся бекон, выложите тимьян

и фету и подавайте.

Пирог со свининой

«Если бы я умел летать, то я б сейчас ел пирог со свининой в Чер-

ном замке», — ответил Сэм.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия пирога со свининой

Дабы сделать пирога парижского, изруби свинины и оленины

на части, и положи их в котелок с готовой юхой, и прибавь вина,

и увари, покуда не будет готово, дале перелей то в глиняный гор-

шок и положи туда желтков яиц сырых, присыпь инбирю, сахару,

соли, и изрезанных фиников, и изюму коринского, и замеси хоро-

шего густого теста, и сделай пирог, и положи все внутрь; испеки

хорошо и подавай.

«О БЛАГОРОДНОЙ ТРАПЕЗЕ»

(английская поваренная книга XVI века)

6–8 порций ◆ Подготовка: 20 минут

Выпекание: от 45 минут до 1 часа

Хорошо сочетается с фасолевым супом с беконом (с. 52),

с меренгами «Лебедь» (с. 129), с сухим сидром.

Этот средневековый пирог со свининой не имеет ничего общего со всем известными

современными пикантными мясными пирогами. Он сладкий, приправлен медом и им-

бирем. Если вы любите свинину в сладком соусе для барбекю, это блюдо создано для вас.

700 г свиного фарша

½

стакана самого мелкого изюма

½

ч. л. соли

½

стакана измельченных фиников

4 яичных желтка

1 порция песочного теста средневе-

2 ч. л. молотого имбиря

ковой версии (с. 27) или 650 г готового

¼

ч. л. молотого черного перца

песочного теста

1/3 стакана меда

Разогрейте духовку до 190 °C.

Разделите тесто на две неравные части. Бóльшую часть раскатайте и уложите в фор-

му для пирога. Свиной фарш поджарьте в сковороде на среднем огне до румяной короч-

ки. Дайте немного остыть, а затем перемешайте тщательно с солью, яичными желтками, пряностями, медом и сухофруктами. Начинка должна быть очень сочной. Выложите

полученную смесь в основу из теста и накройте вторым раскатанным пластом. Заверни-

те края верхнего пласта теста между начинкой пирога и основой и защипните. Сделайте

красивые отверстия на поверхности пирога, чтобы через них выходил пар, и выпекайте

от 45 минут до 1 часа или пока тесто не подрумянится.

Примечание повара

Одновременно с этим пирогом хорошо делать «Лебедей» из меренги: яичные желтки

пойдут в пирог, а белки — для приготовления лебедей.

Современная версия

пирога со свининой

6–8 порций

Подготовка: 20 минут

Выпекание: от 45 минут до 1 часа

Хорошо сочетается с фасолевым супом с беконом (с. 52),

с печеными яблоками (с. 99), со сладким сидром.

Современная вариация пирога со свининой — плотного и, как мы привыкли, соленого.

Просто объедение — особенно если заправить его соусом для барбекю, острым соусом

или кетчупом. А случись пирогу остаться недоеденным, так здорово будет позавтракать

холодным куском — прямо из холодильника.

1 луковица, нарезанная кубиками

2 яблока, очищенных от кожицы и серд-

1 ст. л. растительного масла

цевины и нарезанных тонкими ломти-

700 г свиного фарша

ками

по щепотке соли и молотого черного

1/3 стакана острого соуса для барбекю

перца

плюс еще немного для подачи

1 упаковка соленых пшеничных креке-
1 стакан тертого сыра чеддер
ров типа Ritz, раскрошенных, — при-
1 порция песочного теста средневе-
мерно 2 стакана крошек
ковой версии (с. 27) или 650 г готового
1 ст. л. смеси приправ для птицы
песочного теста
½
ч. л. молотой зиры
острый соус или кетчуп для подачи

Разогрейте духовку до 190 °С.

Разделите тесто на две неравные части. Большую часть раскатайте и уложите в фор-

му для пирога. Лук подрумяньте в сковороде с растительным маслом на среднем огне.

Соедините его в миске с фаршем, раскрошенными крекерами, приправой для птицы, зирой, солью и перцем и все хорошо перемешайте. Выложите эту начинку на основу

из теста и равномерно распределите по всей поверхности. Смажьте соусом, сверху уло-

жите яблоки ровным слоем и посыпьте сыром.

Накройте раскатанным вторым пластом теста. Заверните края верхнего пласта

теста между начинкой пирога и основой и защипните. Сделайте красивые отверстия

на поверхности пирога, чтобы через них выходил пар, и пеките пирог от 45 минут

до 1 часа или пока не подрумянится. Подавайте пирог — на выбор с соусом для барбе-

кю, или острым соусом, или кетчупом.

58

Пир Льда и Огня

Гороховая каша

По утрам все ели овсянку, днем — гороховую кашу, а вечером —

солонину, соленую треску или соленую баранину, запивая элем.

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

Средневековая версия гороховой каши

Возьми и замочи белых горохов и вынь петрушки; да увари зе-

лие и изруби мелко, да брось их в горшок с петрушкою, положи

луковиц и замочи их целыми хорошо и подожди, да кинь его

к петрушке с маслом и солью; зажелти шафраном да смешай

и засыпь порошку сладкого.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ»

(английский манускрипт XIV века)

3–4 порции

Отваривание гороха: 30–40 минут

Бланширование: 5 минут

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46),

с пирогом со свининой (с. 56), с сухим или сладким сидром.

Особенность этой средневековой каши — дивный оттенок пряностей и трав во вкусе.

Жемчужный лук (лук-севок) вспыхивает во рту сладостью, а зелень и оранжевые вкра-

пления шафрана на фоне желтого гороха смотрятся так симпатично, что перед кашей

невозможно устоять. Ее можно подать в качестве первого блюда в меню летнего обеда

или на гарнир к мясу или птице.

2 стакана колотого желтого гороха

12 жемчужных луковичек (лук-севок),

6 стаканов воды

очищенных

1 веточка петрушки

½

ч. л. плюс еще щепотка шафрана

1 веточка тимьяна

1 ч. л. «сладкого порошка» (с. 23)

Стена

59

1 веточка мяты

щепотка соли

2 ст. л. оливкового масла

Горох выложите в глубокую кастрюлю и влейте воду. Увеличьте огонь до средне-

сильного. Добавьте в кастрюлю приправы и лук. Через 3 минуты выньте травы, а лук —

через 5–10 минут. Лук отложите. Травы подсушите и мелко порубите. Варите горох еще

30–40 минут, до готовности. Слейте жидкость.

Вареный горох выложите в неглубокую сковороду и добавьте к нему лук, рубленую

зелень, 1/2 чайной ложки шафрана, оливковое масло и соль. Прогревайте на среднем

огне, помешивая, 5 минут, чтобы каша не пригорала.

Выложите гороховую кашу на тарелку и посыпьте щепоткой шафрана и «сладкого

порошка», чтобы придать ей яркости и аромата.

Современная версия гороховой каши

4 порции

Вымачивание гороха: 12 часов

Подготовка: 5 минут

Варка и запекание: от 1 часа 30 минут до 2 часов

Хорошо сочетается с форелью, зажаренной на гриле с беконом (с. 117), с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46).

Если вы любите горох и лук, это блюдо придется вам по вкусу. В отличие от средневекового рецепта, современная версия не такая тяжелая. Лучше всего подавать кашу теплой, к мясу, сыру, а также к другим блюдам для легкого обеда. Гороховая каша — традиционный английский гарнир, и сегодня ее готовят одним из двух способов. Горох отваривают в тканевой салфетке (в Англии в таких делают пудинг) — в этом случае каша получается разваренная и жидковатая — или томят в духовке. Горох из духовки выходит более сухим, сверху и по краям у каши образуется хрупкая корочка.

Пир Льда и Огня

250 г колотого желтого гороха

2 стакана воды

1 маленькая луковица, очищенная и разрезанная пополам

1 яйцо

соль и молотый черный перец

1 пучок смешанной зелени (тимьян, баговяжий или овощной бульон зилик, петрушка), перевязанный нитью

(по желанию)

Горох всыпьте в миску и залейте водой — примерно на 2 см. Оставьте на 10–12 часов при комнатной температуре.

Затем слейте воду и выложите горох в кастрюлю вместе с луком и зеленью, налейте воду. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите при слабом кипении под крышкой, пока горох не разварится, примерно час. Периодически помешивайте, подливая воду, если смесь будет подсыхать. Разомните горох толкушкой или измельчите

в кухонном комбайне, затем вбейте яйцо, приправьте солью и перцем и тщательно пере-

мешайте.

Теперь либо выложите пюре в центр присыпанной мукой тканевой салфетки, туго

завяжите концы ткани и варите в бульоне в течение часа, либо равномерно распредели-

те в жаропрочной форме, смазанной маслом, и запекайте в духовке при 175 °C 30 минут.

Примечание повара

В качестве салфетки подойдет любой кусок хлопчатобумажной ткани. Просто возьмите

большой квадрат и опустите его в кипящую воду. Затем выжмите и разложите на ра-

бочей поверхности. Возьмите 1/2 стакана муки и посыпьте ею ткань по кругу. Гороховую

массу выложите в центр, поднимите концы ткани и завяжите в тугой узел.

Каре ягненка

У восьмерки будущих братьев шел пир горой: им подали каре яг-

ненка с хрустящей корочкой из чеснока с пряностями и в листиках

мяты, а на гарнир — толченый турнепс в сливочном масле.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

3–4 порции

Приготовление: 20 минут

Запекание: 20–30 минут

Хорошо сочетается с морковью в масле (с. 156), с современной версией турнепса в сливочном масле (с. 91), с печеньем, сворованным Арьей (с. 118), с южным глинтвейном (с. 70).

Это невероятно удачное блюдо для любого торжественного обеда. Когда оно идеально

приготовлено, мякоть делается румяной и хрустящей снаружи, но остается розовой

и сочной внутри. Нежные куски тают во рту, источая ароматы чеснока и зелени.

2 каре ягненка по 500 г каждое, зачи-

1 стакан крошек свежего хлеба

щенных (примерно 12 ребрышек)

¼

стакана оливкового масла

соль и молотый черный перец

1 ст. л. муки

2 зубчика чеснока, измельченных
¼
стакана красного винного уксуса
½
ч. л. сушеной петрушки
листики мяты для подачи (по жела-
½
ч. л. сушеного тимьяна
нию)

Установите решетку на среднюю полку духовки и разогрейте духовку до 245 °C.

Приправьте мясо солью и перцем. Соедините чеснок, петрушку, тимьян и хлебные

крошки в неглубокой миске. Тщательно пропитайте смесь оливковым маслом.

Раскалите большую сковороду без масла на сильном огне. Уложите в нее мясо на ко-

сти выпуклой частью вниз. Кухонными щипцами прижмите мягкую часть ко дну сково-

роды и удерживайте минуту до образования аппетитной румяной корочки. Затем пере-

верните кусок и удерживайте, чтобы таким образом прожарить со всех сторон, — в об-

щей сложности 4 минуты. Переложите кусок из сковороды в жаровню или глубокий

противень мягкой частью вверх. Соедините муку с уксусом в неглубокой миске, смажь-

те этой смесью мясо, затем аккуратно выложите пряную панировку, прижимая к по-

верхности мяса, чтобы образовался плотный слой.

Запекайте мясо до средней готовности, 20–25 минут (температура в середине ку-

ска должна быть 60 ˚С). Чтобы корочка получилась хрустящей, в конце приготовления

включите гриль и жарьте мясо под ним 2 минуты. Перед подачей дайте мясу постоять

5 минут.

Для подачи разрежьте каре между ребрышками на порционные куски. Выложите

их на подогретое блюдо. Бараньи котлеты лучше всего подавать горячими, и, поскольку

они быстро остывают, возможно, стоит нарезать их уже на столе.

Стена

63

Мороженая черника в сладком креме

«Со стола самого лорда-командующего», — сообщил им Боуэн Марш. Это был салат из шпината, нута и ботвы турнепса, а после

им подали чаши с замороженной черникой и сладким кремом.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Средневековая версия крема «Бастард»

Возьми белков большую горсть да положи в горшок, полный мо-

лока, и закипяти; дале услади медом и солью; дале остуди и сцеди

чрез решето; возьми чистого коровьего молока, сцеди все и усла-

ди сахаром…

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»
(английское издание конца XIX века)
64
Пир Льда и Огня
4 большие порции
Замораживание ягод: 1 час
Приготовление: 20 минут
Охлаждение: 2–3 часа
Хорошо сочетается с салатом «Черный замок» (с. 49),
с каре ягненка (с. 62), с ячменной лепешкой.

По этому рецепту готовится сливочный крем, на который можно легко подсесть:

он очень простой, не слишком сладкий и чудесно гармонирует с натуральной сладостью

ягод. У блюда говорящее название: неспроста лакомство стало любимым на Стене —

обители Джона Сноу, незаконнорожденного ребенка Эддарда Старка.

«Бастард» — незаконнорожденный — в названии рецепта созвучно слову «кастард»

(custard по-английски — заварной крем), хотя в кулинарном смысле они никак не связаны.

2 стакана свежей черники
2 ст. л. меда
2 яичных белка, слегка взбитых
щепотка соли
1 стакан плюс 2 ч. л. молока или сливок
2 ч. л. сахара

Нам больше нравится готовить со свежей черникой, а не с замороженной, пото-

му что ягоды в заморозке бывают подготовлены не так, как надо. Сначала переберите

чернику, отложив перезрелые ягоды, чтобы ими сразу перекусить. Здесь важно, чтобы

ягоды были выложены в один слой — на блюде или противне — и потом отправлены

в морозильную камеру. После заморозки ягоды можно пересыпать в пакет и хранить

до 6 месяцев.

Пока замораживаются ягоды, соедините яичные белки со стаканом молока в ка-

стрюле на огне, прогрев смесь почти до кипения при постоянном помешивании венчи-

ком. Прогревайте 5 минут, затем добавьте мед и соль.

Готовьте, помешивая, еще пару

минут, перелейте жидкость в миску. Добавьте оставшееся молоко и сахар. Влейте го-

товый соус в кувшин или в глубокое блюдо и дайте остыть. По мере остывания соус

загустеет.

Для подачи залейте замороженные ягоды охлажденным сладким кремом.

Стена

65

Современная версия сладкого крема

4 порции

Замораживание ягод,

охлаждение крема: 1–2 часа

Заваривание крема: 20 минут

Хорошо сочетается с похлебкой из кролика (с. 114), с романской версией моркови в масле (с. 156), с курицей в меду (с. 97).

Современный вариант этого блюда слаще и нежнее старинного. Крем может стать как

освежающим десертом, так и роскошным завтраком. Если дать ему загустеть на водя-

ной бане, получится классический заварной крем.

2 стакана свежей черники, замороженной по рецепту средневековой версии крема «Бастард» (с. 64)

½ стакана сахара

5 яичных желтков

1 ч. л. экстракта ванили

1 стакан сливок для взбивания

миска с холодной водой

Пока замораживаются ягоды, соедините сливки с половиной сахара в кастрюле

среднего размера, доведите почти до кипения, но не кипятите! Снимите с огня.

Взбейте миксером яичные желтки и оставшийся сахар. Добавьте ваниль.

Взбивайте еще минуту, а затем очень медленно (!) начните подливать по краю ми-

ски сливочную смесь — а вот перемешивайте быстро, чтобы яйца не свернулись. Затем

перелейте крем в емкость, которую можно будет поместить в

чуть бóльшую кастрюлю

на водяную баню. Разогрейте воду в кастрюле на слабом огне, установите емкость с кре-

мом и прогревайте, помешивая, до легкого загустения, примерно 10 минут.

Погрузите дно емкости с кремом в ледяную воду, чтобы остановить дальней-

шее приготовление. Перемешивайте крем 5 минут, чтобы охладить, затем перелейте

в небольшой кувшин и поставьте в холодильник.

Для подачи на стол залейте замороженные ягоды охлажденным сладким кремом.

Глинтвейн

Старый Медведь был очень щепетилен насчет горячего вина с пряностями. Столько-то корицы, столько-то мускатного ореха и столько-то меда — ни каплей больше. Изюм, орехи, сушеные ягоды, но упаси боже добавить лимон — это гнусная южная ересь.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия глинтвейна

Гипокрас. Возьми мелко истолченной корицы четыре унции, цвета кассии две унции и унцию отборного инбирю мекканского, да унцию райских зерен соединенно с одной шестой унции ореху мускатного да галанагала. Истолки сии вместе. Возьми добрую половину унции этого порошку да восемь унций сахару — сие суть сладкий порошок — и размеси с квартою вина.

LE VIANDIER ТАЙЕВАНА

(французская поваренная книга XIV века)

4 порции ◆ Подготовка: 5 минут

Варка: не менее 20 минут

Хорошо сочетается с пирогом с говядиной и беконом (с. 92), с диким быком, запеченным с пореем (с. 95), со средневековой версией медового печенья (с. 132).

Глинтвейн, приготовленный по этому рецепту, получается насыщенным, очень пряным. Он крепкий и тяжелый, лишенный сладости, характерной для многих современных версий. А чтобы ублажить Старого Медведя, мы добавили в рецепт XIV века изюм, клюкву и миндаль — получился идеальный напиток для всякого, кто готовится ходить по Стене с ночным дозором.

1 ½ ст. л. «сладкого порошка»

по горсти сушеной клюквы, темного (с. 23) изюма и миндаля

Стена

69

1 бутылка сухого красного вина

(прекрасно подойдут каберне сови-

ньон, мальбек или пино нуар)

Вино доведите почти до кипения. Подмешайте пряности, орехи и сушеные ягоды

и томите, не давая закипеть, не менее 20 минут, регулярно помешивая. Дайте немного

отстояться — осадок, который даст смесь специй, выпадет на дно.

Разлейте глинтвейн по кружкам или в другую посуду, которая не будет обжигать

руки. Старайтесь не взболтать осадок пряностей со дна кастрюли.

Южный глинтвейн

10 порций

Приготовление: 10 минут ◆ Варка: 45 минут

Хорошо сочетается с пряными грушами в вине (с. 125), с каре ягненка (с. 62), с печеньем, сворованным Арьей (с. 118).

Этот рецепт появился благодаря жене священника, служившего в одном престижном

британском университете. Вкусное горячее вино, при всей пикантности и насыщенно-

сти, очень гармонично и легко пьется. Сладость меда и тростникового сахара превос-

ходно сочетается со свежестью имбиря, и в послевкусии раскрывается соблазнительная

острота, которая слегка обжигает, но не перебивает букет других ароматов.

2 клементина (тонкокорых кисло-
1 ст. л. молотого мускатного ореха
сладких мандарина) или 1 небольшой
3 кусочка по 2,5 см свежего корня
апельсин
имбиря
20 бутонов гвоздики
3 ст. л. меда
2 бутылки красного вина (прекрасно
1 бокал бренди, коньяка или арманья-
подойдут шираз или каберне)
ка (по желанию — дает приятный при-
3 стакана апельсинового сока без
вкус)
мякоти

1 ст. л. молотой корицы
4 ст. л. с верхом сахара
2 палочки корицы
¼
стакана свежего лимонного сока

Клементины разрежьте пополам и нашпигуйте половинки гвоздикой, втыкая каж-

дый бутон глубоко в кожуру. Возможно, придется наколоть мякоть ножом, чтобы вста-

вить гвоздику. Опустите клементины в кастрюлю с вином — вниз кожурой с пряностя-

ми, чтобы они были полностью погружены.

Добавьте остальные ингредиенты и доведите смесь почти до кипения, часто по-

мешивая. Кипения не допускайте! Прогрейте 5 минут, затем уменьшите огонь, чтобы

вино продолжало нагреваться, но не кипело. Томите 45 минут, затем разлейте полов-

ником и подавайте.

Примечание повара

Смело экспериментируйте с пропорциями специй: мед, имбирь и сок — все, как вы любите.

Также можно добавить побольше сахара или меда, чтобы вино легче пилось в морозную по-

году. Клементины будут лакомством для ваших гостей: дождавшимся конца вечеринки

достанутся фрукты со дна!

Север

◆ ◆ ◆

«Завтрак в замке Винтерфелл»

Овсяное печенье ◆ Холодный фруктовый суп

Лук в мясной подливке

Свекла, томленная с маслом

Турнепс в сливочном масле

Пирог с говядиной и беконом

Дикий бык, запеченный с пореем

Курица в меду ◆ Печеные яблоки

«Завтрак в замке Винтерфелл»

Еды было больше, чем просила Кейтелин: горячий хлеб, масло

с медом и ежевичное варенье, жареный бекон и яйцо всмятку, ку-

сок сыра и чайник мятного чая. И вслед за всем этим явился мей-

стер Лювин.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Плотный завтрак на двоих

Приготовление: 5 минут ◆ Варка яиц: 5 минут

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46),

с яблочными пончиками (с. 37), холодным молоком.

Это блюдо пестрит разнообразными текстурами: нежность яиц, идеально сваренных

всмятку, хруст бекона и сочность лопающихся во рту ягод — все это делает завтрак

чем-то особенным. Элегантность яиц всмятку составляет идеальную пару солоноватой

сытности бекона. Сладкое варенье и мед в сочетании с остальными составляющими

добавляют изысканности. Ну же, побалуйте себя беконом и яйцами! Если вы хотите, чтобы завтрак действительно напоминал атмосферу замка Винтерфелл, не экономьте

на ингредиентах. Рекомендуем выбрать самый аппетитный кусок домашней грудинки

и купить яйца от несушек, пасущихся на свободе. Хотя эти блюда и тяжеловаты, мят-

ный чай придаст ощущение неожиданной легкости и послужит прекрасным завершени-

ем идеальной утренней трапезы. Север бодрит морозцем, но этот роскошный завтрак

подойдет в любую погоду и для любого места.

2 яйца

сливочное масло, мед и ягодное варенье

6 ломтиков бекона

острый мягкий сыр, например чеддер

4 куска деревенского хлеба

2 пакетика мятного чая

Бекон приготовьте так, как вы любите. Тем временем поджарьте хлеб и смажьте его

маслом и вареньем или медом — или и тем, и другим. Вскипятите воду для чая. Когда

будет готов бекон, накройте его перевернутой тарелкой или листом фольги, чтобы он

не остыл. Теперь сосредоточьтесь на приготовлении яиц.

Чтобы сварить яйца всмятку, влейте в кастрюлю воду до половины и доведите до сла-

бого кипения. Осторожно выложите в воду яйца. Варите примерно 4 минуты. Не про-

моргайте! (Хотя в худшем случае яйца сварятся вкрутую и все равно будут вкусными.) Шумовкой выньте яйца из воды. Подержите их под струей холодной воды 30 секунд, чтобы они перестали вариться.

Чайные пакетики залейте кипятком и дайте настояться пару

минут, пока вы накры-

ваете на стол. Яйца уложите в рюмочки, а если их нет — в горбушку хлеба, из которой

вынут мякиш. Подавайте яйца вместе с беконом, сыром и гренками, а рядом поставьте

чашки с горячим чаем — и наслаждайтесь!

Примечание повара

Чтобы съесть яйцо, сваренное всмятку, очистите его верхнюю треть от скорлупы. Если

есть, используйте нож для яиц, или же постучите по яйцу сверху ножом или обратной сто-

роной ложки, чтобы разбить скорлупу, и обломите ее края по кругу. Осторожно ножом

или ложкой подровняйте верхушку. Яйцо готово, когда у него белок достаточно упругий, а желток горячий, но еще жидковатый. Идеальный столовый прибор для того, чтобы есть

яйцо, — небольшая ложечка вроде десертной.

Овсяное печенье

Когда поутру они проснулись, огонь уже догорел. Лиддля не было,

но он оставил им колбасу и дюжину овсяных печений, аккурат-

но завернутых в зелено-белый платок. Печенье было вперемеш-

ку: часть с кедровыми орехами, а часть — с ежевикой. Бран съел

по одному того и другого и так и не смог понять, какое же ему нра-

вится больше.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Традиционная версия овсяного печенья

Примерно 10 штук

Подготовка: 20 минут ◆ Выпекание: 30 минут

Хорошо сочетается с «Завтраком в замке Винтерфелл» (с. 74), с супом из лука-порея (с. 106), со сливочным маслом и медом, с чаем или элем.

Это овсяное печенье было испечено у Лиддля в домашнем очаге. Рецепт напоминает

способ приготовления традиционной шотландской лепешки бэннок: попросту говоря, это паста из овсяных хлопьев с водой, зажаренная на раскаленном камне или на пло-

ской сковороде. Мы решили добавить кое-какие ингредиенты и в результате получили

овсяное печенье с необыкновенным сочетанием хрустящего и нежного, сухого и влаж-

ного. Такое печенье можно подать к чаю или взять с собой на прогулку.

3 ½
стакана геркулеса (традиционной
4 ст. л. сливочного масла плюс еще
овсянки, а не хлопьев быстрого при-
немного для подачи
готовления)
примерно ½
стакана воды
1 ч. л. соли
горсть свежих ягод (по желанию; мы
2 ст. л. муки
взяли 10 ягод ежевики)
3 ст. л. меда плюс еще немного для
горсть крупно порубленных кедровых

подачи
орехов
джем для подачи

Разогрейте духовку до 175 ˚С. Слегка смажьте маслом противень.

В глубокой миске соедините геркулес, соль, муку и мед. Смесь разотрите со сли-

вочным маслом, пока консистенция не станет напоминать

хлебные крошки. Подлейте

столько воды, чтобы тесто можно было собрать и скатать в шар. Разделите тесто на две

части, переложите половину в другую миску. Добавьте в одну часть ягоды, а в другую —

кедровые орехи, перемешайте тесто в обеих мисках.

Чтобы сформировать печенье, отщипните от теста кусочек. На противень поставьте

формочку для печенья диаметром 7,5 см и уложите в нее тесто, придавливая его, чтобы

пространство выемки было заполнено. Сформировать печенье можно и другим спосо-

бом: сделайте из куска теста лепешку — примерно того же диаметра, без всякой фор-

мочки. В обоих случаях толщина лепешек должна быть не больше четверти сантиметра.

Сделайте печенье из остального теста.

Выпекайте печенье на противне 30 минут, пока оно слегка не подрумянится (пече-

нье с ягодами пропекается дольше, чем ореховое или простое). Затем переложите овся-

ное печенье на решетку и дайте остыть. Это очень вкусное печенье можно подавать как

самостоятельно, так и смазав сливочным маслом, медом или джемом.

Современная версия овсяного печенья

Примерно 14 штук двойного печенья

Подготовка: 20 минут ◆ Выпекание: 20–25 минут

Охлаждение: 1 час ◆ Сборка: 10 минут

Хорошо сочетается с «Завтраком в Королевской Гавани» (с. 138),

с курицей в меду (с. 97), с горячим чаем.

У этого хрустящего печенья из овсяных хлопьев отличный вкус. Не слишком сладкое

и не слишком пряное, оно готовится с начинками двух видов: из джема и из кедровых

орехов. Оно превосходно послужит как десертом, так и легкой закуской. Обязательно

вспомните о нем, когда будете собирать ланчбокс или угощение для пикника либо когда

решите выпить чашку чая.

½

стакана сливочного масла, размяг-

½

ч. л. молотой корицы
ченного
1/8 ч. л. разрыхлителя

¾
стакана коричневого сахара, слегка
1 стакан овсяных хлопьев
утрамбованного
1 ½
стакана муки плюс еще немного
1 крупное яйцо
для раскатывания
1 ч. л. экстракта ванили
½
стакана кедровых орехов
½
ч. л. молотого сухого имбиря
1–3 ч. л. оливкового масла
щепотка соли
джем из ежевики

Разогрейте духовку до 175 °C.

Соедините масло и сахар и перемешайте до однородности. Добавьте яйцо и ваниль-

ный экстракт, затем всыпьте специи и тщательно перемешайте. Добавьте остальные

сухие ингредиенты так, чтобы они равномерно распределились в тесте.

Разделите кусок теста пополам, затем сделайте из каждого лепешку, заверните

в пленку и положите в холодильник на час. Затем один кусок теста раскатайте на при-

сыпанной мукой поверхности до толщины 3 мм. С помощью формочки для печенья

диаметром 7,5 см или примерно такой же по размеру в форме сердца вырежьте из теста

четное количество кругов или сердечек. Разложите печенье на противне и выпекайте

20 минут, пока оно слегка не подрумянится. Затем переложите на решетку остывать.

«Собирать» печенье можно, пока оно еще теплое, но не горячее.

Измельчите кедровые орехи в кухонном комбайне. Постепенно добавляйте олив-

ковое масло небольшими порциями, чтобы консистенция смеси напоминала пасту, ко-

торую можно намазывать.

Из еще теплого печенья соберите сэндвичи, промазывая их джемом или ореховой

начинкой.

Холодный фруктовый суп

Блюда следовали одно за другим: запеченный дикий бык с пореем,

пироги с олениной, морковью, беконом и грибами, бараньи котле-

ты под медово-гвоздичным соусом, пикантная утка, кабан в перце,

гусь, вертела с голубями и каплунами, ячменная похлебка с говя-

диной и холодный фруктовый суп.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия

холодного фруктового супа

Яблочный кавардак. Возьми яблок, и размочи их, и пропусти через

сито в горшок; дале возьми меду и млека мигдального и кинь туда

же, и истертого хлеба, шафрана, сандала и соли чутку, да кинь все

в горшок и увари, да следи, чтоб размешивать хорошо, и так по-

давай.

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»

(английское издание конца XIX века)

2 порции

Приготовление: 20 минут

Охлаждение: 1–2 часа

Хорошо сочетается с «Завтраком в замке Винтерфелл» (с. 74), с современной версией пирога со свининой (с. 57), с холодным сидром.

С первой же ложки раскрывается насыщенная медовость этого супа. Его цвет очень

обманчив: вы ожидаете от него совершенно другого вкуса — возможно, клубничного, —

но как только исчезнет первоначальное удивление, вы оцените это блюдо по достоин-

ству. Приправленный корицей, этот суп напомнил нам яблоко в карамели, но миндаль-

ное молоко придает ему легкий ореховый привкус.

80

Пир Льда и Огня

2 твердых кислых яблока, очищенных
1 ст. л. порошка красного сандалового
и нарезанных ломтиками
дерева (или красного пищевого кра-
1 стакан миндального молока
сителя)
1/3 стакана меда
«сладкий порошок» (с. 23) или сахар
щепотка шафрана
с корицей для подачи
щепотка соли

Яблоки варите, пока они не станут расползаться, затем откиньте на сито и обсушите.

Пропустите яблоки через сито или превратите в пюре в кухонном комбайне. Перелейте

пюре в кастрюлю, добавьте миндальное молоко, мед, сандаловый порошок, шафран и соль.

Прогревайте смесь на среднем огне, пока суп не загустеет до желаемой консистенции.

Остудите и поставьте суп в холодильник, чтобы он хорошо охладился. Перед пода-

чей посыпьте «сладким порошком» или сахаром с корицей.

Современная версия
холодного фруктового супа

8 порций ◆ Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 1–2 часа или в течение ночи

Хорошо сочетается с «Завтраком в Миэрине» (с. 210),
с овсяным печеньем (с. 76), со свежим молоком.

Это простой натуральный фруктовый суп. Дыня и пряности в сочетании с травами

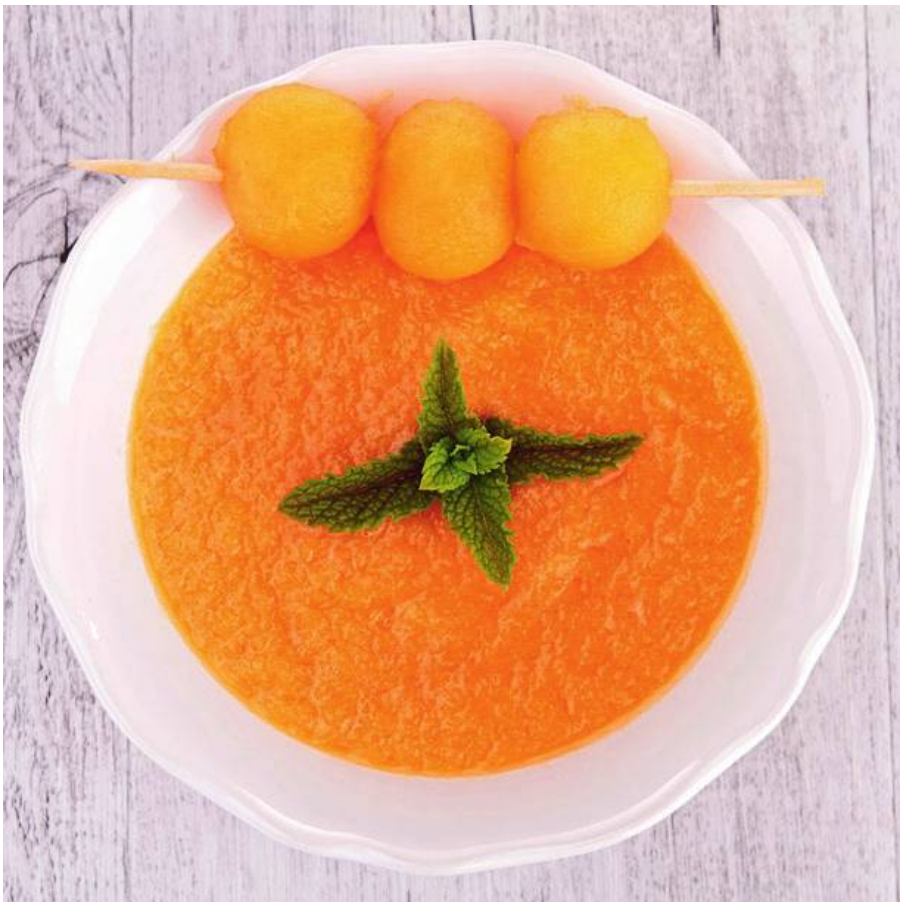
дают непривычный, но очень приятный вкус и букет ароматов. Он особенно подходит

для знойного климата экзотического Миэрина, но и в теплые месяцы на Севере тоже

будет очень кстати.

1 небольшая дыня канталупа, нарезан-
сок 1 лимона
ная ломтиками
щепотка морской соли
½
стакана обезжиренного натураль-

заправка на выбор: мед, пара листи-
ного йогурта
ков базилика или мяты, толченые оре-
1 ст. л. тертого свежего корня имбиря
хи, ложка йогурта
Север
81



1/3 стакана зелени лимонного или обык-
щепотка молотой корицы или моло-
новенного базилика
того мускатного ореха

Дыню, йогурт, имбирь, базилик, лимонный сок, соль и корицу соедините в блендере

или кухонном комбайне и взбейте до однородности. Поставьте в холодильник, чтобы

суп хорошенько охладился, — желательно на ночь. Перед подачей разлейте по мискам, заправив по вкусу.

82

Пир Льда и Огня

Лук в мясной подливке

Бен Старк засмеялся: «Этого я и опасался. Да, ладно. Наверное,

я впервые честно напился вдрызг пьяным в более нежном возрас-

те, чем ты». Он подхватил с ближайшего блюда зажаренную луко-

вицу, с которой стекала темная подливка, и впился в нее зубами.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

4–6 порций

Подготовка: 5 минут ◆ Варка: 30 минут

Хорошо сочетается с диким быком, запеченным с пореем (с. 95),

с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46),

с печеными яблоками (с. 99).

Мясная подливка в современном понимании возникла на основе древней традиции ис-

пользовать вытопившийся из мяса жир для придания вкуса другим блюдам. Со време-

нем люди научились делать отличные соусы. Мы добавили в подливку целые луковицы, так что она больше напоминает гарнир, нежели соус. При всех вкусовых достоинствах

этого блюда его все же лучше с чем-нибудь объединить. Хлеб, острый сыр или запечен-

ное мясо — великолепные компаньоны!

300 г мелкого жемчужного лука (или

1/3 стакана яблочного сока

лука-севка)

1 ст. л. меда

1 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. муки

1 веточка пряной зелени (чабер, роз-

3 стакана говяжьего бульона

марин, тимьян)

бренди (по желанию)

Лук очистите. Разрежьте семь головок лука на четыре части, а остальной лук оставь-

те целым. Снимите листочки с веточки зелени и мелко порубите.

Поставьте мед в глубокой сковороде на средний огонь, добавьте сливочное масло, зелень и нарезанный лук. Перемешайте, чтобы покрыть лук масляно-медовой смесью

со всех сторон, и обжаривайте примерно 8 минут, пока лук не приобретет аппетитный

золотистый цвет. Все время помешивайте, чтобы лук не пригорал.

Север

83

Затем подлейте яблочный сок в три этапа, давая жидкости слегка прогреться перед

добавлением следующей порции. Это позволит легче снять со дна кастрюли пригорев-

шие кусочки, растворив их во вкусной густой подливке.

Всыпьте в сковороду муку и размешайте до однородности. Влейте бульон и добавь-

те целые луковицы, доведите до слабого кипения. Продолжайте варить, периодически

помешивая, еще 5 минут, а затем уварите до желаемого объема. На этом этапе снимите

пробу: если используется бренди, сбрызните им подливку, приправьте солью и перцем, а затем подавайте.

Свекла, томленная с маслом

Потом, за отсутствием других книг, он [Тирион] принялся все пере-

читывать. Повесть о юной рабыне была написана из рук вон плохо,

но сюжет был очень увлекательный, так что он прихватил книгу

с собой, когда отправился к ужину, чтобы почитать за тарелкой

печенной в масле свеклы и холодным рыбным рагу с сухими гале-

тами, которыми можно было гвозди заколачивать.

«ТАНЕЦ С ДРАКОНАМИ»

Традиционная версия свеклы,

запеченной в сливочном масле

Как сварится до спелости, нарежь тонкими ломтями. Масло рас-

пусти в кастрюле, а когда поспеет, присыпь немного муки, прибавь

чайную ложку рубленой петрушки, соль и перец, изрезанную све-

клу. Дай покипеть на слабом огне до двадцати минут, добавь уксу-

су и подавай по обыкновению.

«ЧТО ПРИГОТОВИТЬ ПОЕСТЬ И КАК ЭТО СДЕЛАТЬ»

(английское издание 1863 года)

4 порции ◆ Запекание: 45–60 минут ◆ Тушение: 10 минут

Хорошо сочетается с каре ягненка (с. 62), с медовыми палочками по-тирошийски (с. 219), с красным вином.

Этот простой рецепт хорошо иллюстрирует, как тонко вкус и текстура свеклы способ-

ны сочетаться со сливочным маслом и уксусом. Сорта свеклы разных цветов придают

этому блюду яркость, при этом сохраняя деревенский колорит.

4–6 свекол, лучше разных сортов —

по щепотке соли и молотого черного

красной и желтой

перца

оливковое масло

1 ч. л. мелко рубленной петрушки

4 ст. л. сливочного масла

бальзамический уксус

Разогрейте духовку до 190 °C.

Каждую свеклу натрите оливковым маслом и заверните в фольгу. Выложите на про-

тивень и запекайте в духовке до мягкости, 45–60 минут.

Дайте свекле остыть 10 минут, затем очистите и нарежьте ломтиками толщиной 3 мм.

Сливочное масло растопите в сковороде, добавьте к нему петрушку, соль и перец.

Выложите нарезанную свеклу и размешайте, чтобы покрыть

ее маслом со всех сторон.

Готовьте 5–10 минут, затем сбрызните бальзамическим уксусом и подавайте.

Примечание повара

Если в один кусок фольги завернуть по красной и желтой свекле, то после запекания жел-

тая свекла окрасится и приобретет розоватые оттенки дивного заката.

Современная версия оладий из свеклы

На 4 оладьи ◆ Приготовление: 1 час ◆ Выпекание: 15 минут

Хорошо сочетаются с яйцами-пашот, тостом с джемом

и черным чаем.

Свекла — фантастическая альтернатива картофелю, из которого пекут картофельные

оладьи. Свекольные оладьи получаются сладкими и нежными и прекрасно сочетаются

с нежными яйцами-пашот.

2 свеклы, очищенные и натертые

1 ст. л. оливкового масла

1 луковица шалота, рубленая

2 ст. л. сливочного масла

соль и молотый черный перец

В глубокой миске соедините свеклу, шалот и по 1/4 чайной ложки соли и перца. Пере-

ложите смесь в дуршлаг и дайте жидкости стечь в течение часа. Сливочное и оливковое

масло разогрейте в сковороде, затем выложите овощную смесь ложкой, чтобы получи-

лось 4 оладьи. Разровняйте оладьи сверху лопаткой до толщины в 1 см и жарьте 5 минут

на одной стороне. Затем переверните и жарьте еще 3 минуты. Когда оладьи подрумя-

нятся с обеих сторон, снимите их с огня, посолите, поперчите и подавайте.

Турнепс в сливочном масле

Кресло лорда во главе стола пустовало, по правую сторону от него

сидел Робб, а Бран — прямо напротив. В этот раз вечерняя трапе-

за состояла из молочного поросенка, пирога с голубиным мясом

и турнепса, тушенного в масле, а на десерт повар обещал медовые

соты.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Средневековая версия турнепса

или репы под соусом

Изрежь репу, коя уварена али запечена в золе. Подобно изрежь

сыру жирного, но не узрелого, однако ж куски делай меньше, не-

жели репы. В умасленной сковороде сначала положи сыру, да по-

верху репы и так дале, удобрив все редко со специи и масло, —

сие яство споро делать да быстро есть.

«ПЛАТИНА» (итальянское издание 1517 года)

Север

89

3–4 порции

Подготовка: 20 минут

Запекание: 15 минут

Хорошо сочетается с диким быком, запеченным с пореем (с. 95),

со средневековой версией медового печенья (с. 132),

с темным элем.

Как жаль, что когда-то давно турнепс с нашего стола полностью вытеснил его моло-

дой родственник — картофель. Впрочем, в этом средневековом рецепте сохранены на-

сыщенность и богатство вкуса, а репа служит достойной заменой турнепсу и той кан-

вой, которая удерживает вместе и сыр, и специи. Это блюдо приготовлено с оглядкой

на исторически достоверный рецепт гратена из картофеля, оно очень хорошо смотре-

лось бы в средневековой трапезной.

5–6 корнеплодов турнепса или репы

4 ст. л. сливочного масла, растоплен-

170 г моцареллы или проволоне

ного, плюс еще немного для смазыва-

110 г пармезана

ния формы

2 ч. л. «сладкого порошка» (с. 23)

Разогрейте духовку до 175 °C.

Турнепс или репу очистите, отварите до готовности (примерно 20 минут), а затем

дайте остыть. Тем временем мелко натрите или тонко нарежьте моцареллу или про-

волоне и натрите пармезан. Нарежьте остывший турнепс кружочками толщиной 3 мм.

Смажьте маслом дно глубокой формы для выпекания со сторонами 22 см или диа-

метром 22 см. Выложите все ингредиенты как можно более тонкими слоями: сначала

часть сыра, затем несколько кружочков турнепса, после — слой масла, потом специи.

Повторяйте слои, пока не закончатся ингредиенты, следя за тем, чтобы каждый слой

получался очень тонким. Посыпьте сыром. Запекайте в духовке, пока сыр слегка не рас-

плавится, — примерно 15 минут.

Современная версия турнепса

со сливочным маслом

4 порции ◆ Подготовка: 10 минут ◆ Варка: 30 минут

Хорошо сочетается с современной версией пирога со свининой (с. 57), с фасолевым супом с беконом (с. 52), с лимонным печеньем (с. 182).

Турнепс со сливочным маслом — просто какое-то чудо. Корнеплоды, сваренные в молоке, получаются очень нежными и сладковатыми. Из всего, что мы пробовали, это пока лучший способ кулинарной обработки турнепса — рецепт что надо!

3 крупных турнепса или репы, очищенных и нарезанных ровными ломтиками
2 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
110 г сливочного масла, нарезанного кубиками
3 ½ стакана молока
3 веточки тимьяна
соль и молотый черный перец

В большой кастрюле соедините турнепс, молоко и тимьян, прогрейте на слабом огне 30 минут так, чтобы ломтики легко прокалывались вилкой.

Слейте молоко, в котором варился турнепс, в отдельную емкость. Удалите тимьян.

Растолките турнепс толкушкой для пюре или измельчите блендером. Постепенно добавляйте масло, давая ему растаять, и чеснок, продолжайте перемешивать. Подлейте 2 стакана молока, в котором варился турнепс, и толките до однородности. Приправьте солью и перцем и подавайте.

Пирог с говядиной и беконом

В глубине души ему больше всего на свете хотелось вновь услышать смех Брана, отведать пирогов с говядиной и беконом, что печет Гейдж, послушать сказки Старой Нэн о Детях Леса и Флориане-дурачке.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Средневековая версия пирога

с говядиной и беконом

Дабы сделать пирога. Кус овнии али говяжий надобно изрезать

мелко, и присыпать перцу и соли, и чуток шафрану зажелтить, сала

али изрезанного мозгу костяного в хорошем количестве, чуть ук-

сусу, завяленных слив, изюму крупного и фиников, взять самой

жирной юхи из говядины.

«НОВАЯ КНИГА О ГОДНОЙ ТРАПЕЗЕ»

(английское издание 1545 года)

6–8 порций

Подготовка: 20 минут ◆ Выпекание: 40 минут

Хорошо сочетается с салатом «Черный Замок» (с. 59),

с романской версией моркови в масле (с. 156), с темным пивом.

Мы приготовили блюдо по рецепту из «Новой книги о годной трапезе», взяв вместо

костного мозга, требующегося в первоначальном рецепте, толстые ломти бекона, —

в остальном же ничего не меняли. Сухофрукты разваривaются при запекании и дают

сладость, которая интересно сочетается с кислым уксусом и соленым беконом. Затем

фруктовые ноты угасают, и тогда раскрывается собственно вкус мясного пирога.

700 г говядины для тушения (шея, ло-

1/3 стакана темного изюма

паточная часть), нарезанной неболь-

1/3 стакана рубленых фиников

шими кусочками

1 стакан говяжьего бульона

½

стакана нарезанного кубиками

2–3 ст. л. муки

бекона

1 яйцо, взбитое

½

ч. л. молотого черного перца

1 порция песочного теста средневе-

½

ч. л. соли

ковой версии (с. 27) или 650 г готового
¼
стакана красного винного уксуса
песочного теста, раскатанного на две
1/3 стакана нарезанного чернослива
лепешки

Разогрейте духовку до 190 °C.

Нарезанный кубиками бекон обжарьте в сковороде на среднем огне, вытопившийся

жир слейте. Добавьте к бекону говядину, специи, уксус и сухофрукты. Подлейте в смесь

бульон, чтобы все хорошо пропиталось; консистенция готовой начинки должна полу-

читься жидковатой. Загустите мукой и прогревайте начинку на слабом огне, пока жид-

кость на дне сковороды не станет напоминать подливку.

Дайте смеси остыть. Застелите дно формы диаметром 22 см пластом теста и вы-

ложите сверху мясную начинку. Накройте пирог вторым пластом теста, завернув края

под низ и защипнув по всей окружности, а затем смажьте поверхность взбитым яйцом.

Пеките в духовке, пока начинка не начнет побулькивать, а тесто не пропечется, при-

мерно 40 минут.

Современная версия пирога
с говядиной и беконом
8 порций ◆ Приготовление плетенки: 15 минут
Подготовка: 20 минут ◆ Приготовление: от 1 часа
до 1 часа 30 минут

Хорошо сочетается со средневековой версией медового печенья (с. 132), с печеными яблоками (с. 99), с глинтвейном (с. 68).

Мы не раз читали о мясных пирогах, какими потчевали гостей в замке Винтер-

фелл. Современная версия насыщенного и пикантного блюда куда ближе к той,

что рисовало нам воображение, чем это могло быть на самом деле. В нем отлич-

но чувствуются все ингредиенты: говядина, бекон, лук и травы — здесь ничто

не доминирует и не перебивает остальные вкусы, ароматы легки и приятны. Получает-

ся аппетитный мясной пирог, одинаково прекрасный как в горячем, так и в холодном

виде.

12 ломтиков бекона

2 ст. л. муки

2 ст. л. сливочного масла

½

стакана говяжьего бульона

1 луковица, нарезанная кубиками

соль и молотый черный перец

1 морковка, нарезанная ломтиками

щедрая щепотка сушеного розмарина

½

средней картофелины, нарезанной

или других пряных трав

кубиками

½

порции песочного теста средневе-

700 г мяса для тушения (шея, лопаточ-

ковой версии (с. 27) или 650 г готового

ная часть), нарезанного небольшими

песочного теста

кусочками

Разогрейте духовку до 200 °C.

Из полосок бекона сделайте «плетенку», продевая концы полосок один под дру-

гой и заводя их наверх. Следите, чтобы плетенка получилась широкой, оставшиеся

полоски бекона сохраните. Аккуратно переложите плетенку и оставшийся бекон

на противень с высокими бортиками, чтобы не вытек вытапливающийся жир. Жарь-

те 15–20 минут, до образования хрустящей корочки. Поставьте остывать, не выключая

духовку.

Сливочное масло растопите в сковороде на среднем огне. Обжарьте в нем лук, мор-

ковь и картофель, пока лук не станет мягким и золотистым. Кусочки говядины переме-

шайте с мукой, обваляв их со всех сторон. Добавьте мясо к овощам и готовьте, помеши-

вая, на слабом огне 5 минут, пока говядина не подрумянится.

Добавьте немного муки

и жарьте, помешивая, еще минуту.

Затем влейте бульон, добавьте соль, перец и розмарин. Все тщательно перемешайте

и тушите при слабом кипении 10 минут. Дайте остыть.

Установите сухую сковороду для пирога вверх дном на плетенку из бекона. Острым

ножом подровняйте края плетенки по кругу. Обрезки раскрошите и добавьте к мясной

начинке.

Тесто раскатайте в пласт и застелите им дно формы так, чтобы концы слегка свеши-

вались через край. Выложите начинку на дно пирога. Сверху уложите плетенку из бе-

кона, отщипнув лишнее. Заверните края теста наверх пирога, закрыв часть бекона. Пе-

ките примерно 40 минут до образования золотистой корочки.

Дикий бык, запеченный с пореем

Бран отроду такого не пробовал — да он и сейчас не успевал от-

править в рот больше одного кусочка, чтобы разобрать вкус. Блю-

да следовали одно за другим: запеченный дикий бык с пореем,

пироги с олениной…

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

4–6 порций ◆ Подготовка: 20 минут

Приготовление соуса: 15 минут

Приготовление: от 1 часа до 2 часов 30 минут

Хорошо сочетается с печеными яблоками (с. 99),

с луком в мясной подливке (с. 83), с глинтвейном (с. 68).

Это вкусное и очень красивое блюдо подойдет к любому торжеству. Тушеные овощи

составят отличную пару сочному мясу. На самом деле запеченное мясо с овощами мо-

жет стать настоящим конкурентом ростбифу, но главное секретное оружие тут — соус

из черного перца.

1,4 кг мякоти дичи куском (бизон, лось)

1 маленький пучок тимьяна, розмари-

или говяжьей вырезки

на, шалфея, лаврового листа (можно

6 стеблей лука-порея (только белая
вперемешку)
и светло-зеленая части), промытых
оливковое масло
и нарезанных кольцами толщиной ½
см
крупная соль и молотый черный перец
4 морковки, нарезанные кружочками
бульон или вода (могут понадобиться
толщиной ½
см
для поливания)
1 головка чеснока, разобранная
1 порция средневековой версии соуса
на зубчики и очищенная
из черного перца (с. 24) для подачи

Разогрейте духовку до 200 °C и выньте мясо из холодильника за 30 минут до при-
готовления.

Выложите овощи, чеснок и зелень на глубокий противень и сбрызните оливковым
маслом. Перемешайте, чтобы все покрылось маслом. Мясо сбрызните оливковым маслом, затем немного присыпьте солью и перцем. Выложите мясо на «подушку» из овощей.

Поставьте противень в разогретую духовку и жарьте дичь 2–2,5 часа. Говяжью вырезку достаточно жарить 1 час. Ближе к концу проверьте готовность мяса с помощью кухонного термометра: 60 °С в середине куска — это средняя прожарка, хорошо для говядины. Дичь должна быть полностью прожарена, температура — выше 71 °С.

Когда пройдет половина времени, проверьте овощи и, если они сухие, облейте их вместе с мясом образовавшейся при запекании жидкостью. Можно также подлить немного бульона или воды, чтобы они не подгорали.

Когда мясо прожарится до нужной готовности, переложите его на разделочную доску и дайте постоять 15 минут. Затем нарежьте ломтиками и подавайте, полив соусом из черного перца, с овощами.

Курица в меду

«Что, опять проголодался?» На столе еще оставалось полкурицы в меду. Джон протянул было руку, чтобы отломить ножку, но вдруг передумал. Он вонзил в тушку нож и бросил ее на пол между ног. Призрак покорно и беззвучно впился в нее клыками.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

3–4 порции

Подготовка: 20 минут

Приготовление соуса: 30 минут

Приготовление: от 1 часа до 1 часа 30 минут

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46),

с современной версией турнепса со сливочным маслом (с. 91),

с вином с медом (с. 230).

В этом блюде ощущается что-то северное. Яблоки, уксус, мед и сушеные ягоды напоминают о долгих снежных вечерах, которые так хорошо проводить в теплом трапезном зале замка Винтерфелл. Соус уваривается до консистенции густого сиропа, и, если полить им курицу, он податливо тает. Сухофрукты впитают соус, и к моменту, когда они окажутся у вас во рту, их вкус раскроется во всей полноте.

1 курица для запекания весом при-

1–2 ч. л. мяты, сушеной или свежей,
мерно 2,7 кг
рубленой
2 ст. л. сливочного масла, растоплен-
½
стакана смеси самого мелкого изю-
ного
ма, темного изюма, сушеной вишни,
соль
клюквы или других сухофруктов
1 стакан яблочного уксуса
1 ст. л. сливочного масла, холодного
¾
стакана меда
Разогрейте духовку до 230 °С.

Курицу обсушите, затем натрите растопленным маслом и посыпьте солью. От это-

го при запекании у нее образуется вкусная хрустящая корочка. Поставьте курицу

в духовку примерно на час или пока из мясистой части при прокалывании кончиком

ножа не выделится прозрачный сок.

Пока жарится курица, соедините остальные ингредиенты в кастрюле и прогре-

вайте соус до тех пор, пока сухофрукты не разбухнут, а объем жидкости не уварится

вдвое, — примерно 30 минут. Курицу выньте из духовки и обмажьте соусом, оставив

половину, чтобы подать отдельно.

Печеные яблоки

Тут были и печеные яблоки, и ягодные пироги, и груши, сваренные

в крепленом вине. На всех столах — и на главных, и на дальних —

в центре стояла соль, вокруг нее были разложены головы свежего

сыра. Слуги сновали от одного конца к другому, передавая кувши-

ны с горячим вином со специями и холодным осенним элем.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Печеные яблоки по рецепту XVII века

Очисти яблоки, разрежь пополам, удали сердцевину да наколи по-

верху. Налей на дно сосуда воды, положи кассии, масла сливочно-

го и сахару в хорошем количестве. Пеки под крышкою али в печи.

Коли готово, подавай сии сласти.

ФРАНСУА-ПЬЕР ДЕ ЛА ВАРРЕН «ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ» (кулинарная книга 1651 года)

2–4 порции ◆ Подготовка: 5 минут ◆ Выпекание: 1 час

Хорошо сочетаются с современной версией пирога со свининой (с. 57), с диким быком, запеченным с пореем (с. 95), с мягким козьим сыром, с сухим сидром.

Простота этого деревенского десерта навевает воспоминания о расслабленной атмос-

фере солнечной французской провинции. Сочетание масла, сахара, корицы и печеного

яблока у большинства из нас прочно ассоциируется с яблочным пирогом.

1 ст. л. молотой корицы

2 ст. л. сливочного масла, растоплен-

4 ст. л. сахара

ного

2 красных кислых яблока

Разогрейте духовку до 175 °C.

Соедините корицу, сахар и масло.

Яблоки разрежьте пополам. Удалите сердцевину (ее можно вырезать острой десерт-

ной ложкой или ложкой для вырезания шариков из дыни), затем часто наколите мякоть

яблока кончиком ножа. Уложите яблоки срезом вверх в форму для выпекания и подлей-

те на дно воды. Распределите коричную начинку по половинкам, смазывая всю поверх-

ность яблока.

Накройте крышкой и запекайте в течение часа. К этим яблокам подайте гостям вил-

ки и ножи и наслаждайтесь.

100

Пир Льда и Огня

Современный вариант печеных яблок

8 запеченных яблок ◆ Подготовка: 5 минут

Выпекание: 1 час

Хорошо сочетаются с супом из лука-порея (с. 106),

с каре ягненка (с. 62), с глинтвейном (с. 68).

Запекать яблоки по этому рецепту — задача не из легких.

Грецкие орехи и сухофрукты

создают контраст нежной, пропитанной ароматом кленового сиропа фруктовой мяко-

ти, а пряности придают яблочкам пикантность.

8 крупных яблок гренни смит

2 ½

ст. л. смеси молотых корицы,

¾

стакана сушеной вишни или клюквы

мускатного ореха, имбиря и гвоздики

¾

стакана коричневого сахара, утрам-

1 стакан яблочного сока

бованного

½

стакана кленового сиропа

¼

стакана рубленых грецких орехов

1 ст. л. сливочного масла

Разогрейте духовку до 170 °С.

У яблок удалите сердцевину, вырезав ее сверху и оставив мякоть снизу не прорезан-

ной примерно на 2,5 см. Соедините сушеную вишню или клюкву, коричневый сахар, орехи и пряности и начините полученной смесью яблоки. Уложите яблоки в форму для

выпекания, накройте фольгой и запекайте 40 минут. Затем снимите фольгу, полейте

яблоки выделившимся соком и запекайте еще 25 минут.

Тем временем прогрейте яблочный сок, кленовый сироп и сливочное масло на сред-

нем огне, чтобы смесь приобрела консистенцию нежного соуса.

Полейте готовые яблоки соусом и подавайте гостям угощение, не забыв к нему вил-

ку и нож.

Юг

◆ ◆ ◆

Темный хлеб ◆ Суп из лука-порея

Рагу с Сестринских островов

Бульон из моллюсков и водорослей

Похлебка из кролика

Форель, зажаренная на гриле с беконом

Печенье, сворованное Арьей

Тарталетки с черничной начинкой

Пряные груши в вине

Меренги «Лебедь» ◆ *Медовое печенье*

Темный хлеб

За нижними столами восседали рыцари, лучники и наемные капи-

таны, они отламывали от караваев темного хлеба большие куски

и макали их в рыбную похлебку.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

2 буханки ◆ Приготовление: 20 минут

Расстойка теста: 2–3 часа ◆ Выпекание: 25–30 минут

Хорошо сочетается с рагу с Сестринских островов (с. 109), с бараниной в луково-пивном бульоне (с. 50), с темным пивом.

Этот простейший рецепт позволяет получить самый что ни на есть настоящий темный

хлеб. Разломите только что испеченную буханку, и вам раскроется пивной вкус — на-

сыщенный, горьковатый, медовый. У нее мягкий, немного крошащийся мякиш, а корка

плотная и хрустящая. Такой хлеб прекрасно подойдет, чтобы сделать «горшочек» для

рагу с Сестринских островов.

Традиции хлебопечения и пивоварения шли рука об руку почти с момента их за-

рождения, и то, что они объединены в этом способе приготовления теста, — наилучшее

тому доказательство. У созданного нами рецепта нет точного исторического аналога, однако в нем все понятно и ингредиенты самые доступные — по нему вполне могли бы

печь ковриги в королевствах Вестероса.

2 ¼

ч. л. сухих дрожжей

4–5 стаканов смеси разных сортов

0,3 л темного пива, например стаута

муки (мы взяли 2 стакана пшеничной,

или портера, чуть подогретого

2 стакана ржаной и ½

стакана пшенич-

2 ст. л. меда

ной грубого помола), плюс еще немно-

2 ч. л. крупной соли

го для вымешивания

1 яйцо, взбитое

В миску с пивом добавьте дрожжи и мед и дайте постоять 5

минут, пока смесь не вспе-

нится. Добавьте взбитое яйцо, затем постепенно начните добавлять муку, смешанную

с солью, — один стакан за прием. Идеальная консистенция теста — равномерная масса

без комочков. Присыпьте мукой рабочую поверхность и переложите на нее тесто. Вы-

мешивайте, хорошо налегая на кусок, примерно 5 минут, до упругости (при надавли-

вании пальцем оно будет легко восстанавливать форму).

Затем накройте льняным по-

лотенцем и дайте подняться не менее часа.

Обомните тесто, снова накройте полотенцем и оставьте подниматься еще на 2 часа

или поставьте на ночь в холодильник — после этого оно станет немножко похоже на те-

сто на закваске.

Разогрейте духовку до 230 °C.

Сформируйте из теста две буханки, присыпьте их мукой и нанесите на поверхность

косые надрезы.

Выпекайте в духовке 25–30 минут до образования румяной корочки, а затем полно-

стью остудите перед подачей.

Юг

105

Суп из лука-порея

Свадебное застолье открывал суп из порея, за ним следовал салат

из зеленой фасоли, лука и свеклы.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Средневековая версия

супа из лука-порея

Возьми грибов, вычисти их и изрежь кубиками. Возьми порея и из-

мельчи его, и положи все вариться в добрый бульон. Закрась его

шафраном и добавь туда крепкого порошку.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ» (манускрипт XIV века)

2–3 порции

Подготовка: 10 минут ◆ Варка: 5 минут

Хорошо сочетается с белой фасолью с беконом (с. 166),

со средневековой версией пирога с луком и сыром (с. 161),

с сухим белым вином или с сидром.

Суп по этому рецепту готовится быстро и благодаря перцу и имбирю получается

пряно-острым. У него удивительно освежающий вкус, который в сочетании с ломтем

деревенского хлеба особенно приятно ощутить во время ужина прохладным вечером, какие бывают в начале весны.

2 стакана говяжьего или куриного

1 ½

стакана грибов, нарезанных куби-

бульона

ками
щепотка молотого шафрана
¼
ч. л. молотого имбиря
1 крупный стебель лука-порея (только
¼
ч. л. молотого черного перца
белая и светло-зеленая части), тща-
¼
ч. л. соли
тельно промытый и нарезанный тон-
щепотка «крепкого порошка» (с. 24)
кими кольцами

Бульон влейте в неглубокую кастрюлю и, добавив шафран, доведите до кипения. Затем добавьте порей, грибы, имбирь, перец, соль и «крепкий порошок». Варите при слабом кипении 3–4 минуты, снимите с огня и подавайте.

Современная версия супа из лука-порея

4 порции ◆ Подготовка: 5 минут ◆ Варка: 45 минут

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46), с форелью с миндалем (с. 172), с традиционной версией овсяного печенья (с. 76).

С добавлением картофеля в этот относительно современный рецепт текстура супа из-

меняется — получается скорее суп-пюре, где как нельзя лучше раскрывается вкус по-

рея. Густая и сытная похлебка — идеальная еда для холодной погоды.

4 ст. л. (50 г) сливочного масла
2 крупные картофелины, очищенные
2 стебля лука-порея (только белая
и порубленные
и светло-зеленая части), промытых
4 стакана куриного бульона
и нарезанных тонкими кольцами
соль и молотый черный перец
1 небольшая луковица, мелко поруб-
рубленая петрушка для подачи
ленная

Разогрейте 2 столовые ложки масла в кастрюле с толстым дном на среднем огне. Об-

жаривайте в нем порей и лук, помешивая, примерно 5 минут или до мягкости овощей.

Добавьте картофель и жарьте еще 2–3 минуты, затем влейте бульон. Доведите до ки-

пения, затем уменьшите огонь и варите при слабом кипении 35 минут.

С помощью толкушки для картофеля или погружного блендера превратите суп

в пюре почти однородной консистенции. Добавьте оставшееся сливочное масло. При-

правьте солью и перцем, оформите зеленью и подавайте на стол.

108

Пир Льда и Огня

Рагу с Сестринских островов

Было пиво коричневое, хлеб темный, рагу — цвета сливок. Она по-

дала его в горшочке из выдолбленной черствой ковриги. Бульон

был наваристым, с пореем, морковкой, ячменем и репой двух

цветов: белой и желтой, и в этой щедро заправленной сливками

и маслом похлебке можно было распробовать моллюсков и тре-

ску, крабовое мясо. Это была еда, согревавшая до самых костей, —

как раз то, чего просила душа дождливым холодным вечером.

«ТАНЕЦ С ДРАКОНАМИ»

6 порций

Замачивание ячменя: 1 час

Варка бульона: 10 минут

Варка: 45 минут

Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с печеньем, сворованным Арьей (с. 118), со светлым пивом — лагером или пилзнером.

Это рагу приготовлено в точности по книге. Разноцветные овощи придают блюду ап-

петитный вид — по нему не скажешь, что это рыбная похлебка. Притом что в нее идет

неимоверное количество рыбы и морепродуктов, их вкус не превалирует. Все рыбные

ароматы тают в сливочном бульоне, перемешиваясь с душистым чесноком и тонким

привкусом шафрана. Готовое блюдо можно подавать в выдолбленной буханке темного

хлеба — это добавит оттенков вкуса, и от рагу будет невозможно оторваться, пока вы

не раскроете для себя все его тончайшие нюансы.

700 г филе трески, нарезанного

½

стакана ячменной крупы, вымочен-

кусками

ной не менее часа в теплой воде

2 стакана холодной воды

1 средняя репа, нарезанная кубиками

2 ст. л. сливочного масла

1 стакан жирных (обязательно!) сливок

2 больших стебля лука-порея (только

½

ч. л. молотого шафрана

белая и светло-зеленая части), тща-

1 банка (400 мл) концентрированного

тельно промытых и измельченных

молока

2 крупные морковки, рубленые

¼

ч. л. листочков тимьяна

2 зубчика чеснока, измельченных

½

стакана мяса краба или крабовых

½

стакана белого вина

палочек

соль и молотый черный перец

½

стакана мяса моллюсков-венерок

Замочите треть трески в кастрюльке с холодной водой. Доведите до кипения и ва-

рите 10 минут. Затем выньте рыбу шумовкой и отложите. Сохраните бульон, в котором

варилась рыба.

В глубокой миске растопите сливочное масло и обжарьте в нем порей, морковь

и чеснок на среднеслабом огне при помешивании до мягкости, не допуская подрумя-

нивания, — примерно 5 минут.

Влейте вино и увеличьте огонь, доведя все до кипения. Влейте рыбный бульон, добавь-

те тимьян, соль, перец, ячмень и репу и варите примерно 20 минут, до готовности репы.

Сливки прогрейте в небольшой кастрюле, не допуская даже намека на кипение, затем всыпьте шафран — сливки окрасятся в желтоватый цвет. Влейте сливки вместе

с концентрированным молоком в рыбно-овощной бульон, помешивая.

Добавьте все куски рыбы (сырые и вареные), мясо краба и моллюсков. Закройте

крышкой и варите на среднем огне 5–8 минут, пока рыба не станет прозрачной. Пода-

вайте рагу горячим.

Бульон из моллюсков и водорослей

Проснувшись, он обнаружил, что стоит ясный ветреный день.

Эйрон подкрепился похлебкой из моллюсков и водорослей, при-

готовленной на костре, дровами для которого служили выбро-

шенные морем древесные обломки.

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

2 порции ◆ Замачивание водорослей: 10 минут

Варка моллюсков: 5 минут ◆ Варка: 10 минут

Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с овсяным печеньем (с. 76), со светлым пивом — лагером или пилзнером.

Легко понять, почему герою по прозвищу Мокроголовый пришлась по вкусу эта по-

хлебка: тут сплошь рыба да соль. С пылу с жару горячий бульон и поджаренный хлеб, который можно в него макать, создают неожиданно богатое вкусовое сочетание. Мас-

ло и чеснок — ингредиенты, которые всегда хороши с морепродуктами, — наполня-

ют блюдо еще бóльшим ароматом. Возможно, трава с морского огорода кому-то пока-

жется резковатой на вкус, но водоросли — отличный источник витаминов и микро-

элементов для тех, кому хочется, чтобы их день начинался как у обитателей Железных

островов.

¼

стакана сушеных водорослей вакаме

1 ч. л. сливочного масла

8 свежих ракушек моллюсков-вене-

1 зубчик чеснока, мелко рубленный

рок, промытых и очищенных

молотый черный перец

В глубокую миску налейте теплую воду и опустите в нее сушеные водоросли. Через

5 минут слейте с них воду и снова залейте. Дайте постоять еще 5 минут, затем слейте

воду. Нарежьте водоросли на небольшие кусочки.

В кастрюлю выложите ракушки, масло и рубленый чеснок и залейте водой, чтобы

она закрывала моллюски. Доведите до кипения. Выньте ракушки из бульона, когда

у них раскроются створки. Если часть моллюсков не раскроется после 5 минут кипе-

ния, выбросьте их.

Пока ракушки остывают, процедите бульон через мелкое сито и снова поставьте

на огонь. Добавьте измельченные водоросли и доведите бульон до кипения.

Разломив створки моллюсков, выньте из них мясо.

Снимите бульон с огня, добавьте мясо моллюсков, поперчите и подавайте.

Примечание повара

Водоросли продаются в продуктовых магазинах, в отделе азиатских продуктов. Если

не будет вакаме, подойдут нори; ну а если вообще негде взять

водоросли, то их можно за-

менить листовой капустой. Перед добавлением в бульон вырежьте у листьев капусты

жесткий стебель и отварите их до мягкости.

Похлебка из кролика

«Будешь есть крольчатину — или останешься голодной. Самое бы-

строе — зажарить кролика на вертеле, если уж так не терпится.

А то можно похлебку справить, из эля и лука». Арья была в пред-

вкушении. «Монет нет, зато у нас с собой морковь и капуста — мо-

жем выменять».

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Похлебка из кролика по рецепту XVI века

Возьми молодого заица, куря али реца и зажарь вмале не готово,

али изруби и изжарь в масле свежем; изжарь луковицы изрублен-

ные и положи в котелок и влей туда юхи свежей и половину вина,

прибавь чесноку, мациса, порошку инбирного и перцу и увари

с уксусом, а коли закипит, то подлей сие в ту жидкость с порошком

инбиря и уксусом, осоли и подавай.

«О БЛАГОРОДНОЙ ТРАПЕЗЕ»

(английская поваренная книга XVI века)

4 порции

Подготовка: 20 минут ◆ Варка: 2 часа 45 минут

Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с елизаветин-

скими лимонными тортиками (с. 182), с элем.

Удивительно вкусно для такого простого блюда — каждый кусочек приготовленно-

го по этому рецепту кролика ничуть не хуже самой изысканной пищи в королевствах

Вестероса. Благодаря грубоватой простоте оно приобретает некую степень достовер-

ности. Мы заменили вино в оригинальном варианте на эль, а при добавлении пряностей

в точности следовали историческому рецепту — даже несмотря на то, что они вряд ли

могли бы использоваться на кухне деревенской таверны в голодные времена. Насыщен-

ный вкус мяса кролика и уксусная кислинка создают удивительно живое ароматиче-

ское сочетание. Под конец трапезы вам захочется собрать весь соус со дна мякишем

хлеба с хрустящей корочкой.

114

Пир Льда и Огня

4 ст. л. сливочного масла

щепотка молотой гвоздики

1 средняя луковица, измельченная

соль

1 кролик, целая тушка

1 ст. л. красного винного уксуса

2 больших черствых куска хлеба

½

стакана мелко рубленной моркови

¼

ч. л. молотого сухого имбиря

½

стакана тонко нашинкованной

¼

ч. л. мускатного цвета

капусты

1 стакан эля

Разогрейте 2 столовые ложки масла в сковороде и обжарьте в нем лук. Переложите

его в жаровню, достаточно глубокую, чтобы вместить кости от кроличьей тушки.

Срежьте с тушки все мясо, которое можно использовать, оставив бедрышки нетро-

нутыми, и отложите. Далее разделайте тушку на куски и поместите кости в жаровню

с луком. Залейте водой, чтобы закрывала кости, доведите все до кипения, затем умень-

шите огонь и варите до тех пор, пока мясо не начнет отходить от костей, — примерно

2 часа. Процедите бульон, удалив кости и лук, и сохраните его.

В отдельной миске залейте хлеб несколькими половниками бульона. Когда хлеб раз-

мокнет, добавьте в смесь специи, соль и уксус, затем влейте эту смесь в остальной бульон.

Добавьте морковь и капусту и варите до мягкости овощей — еще примерно 30 минут.

В средней сковороде зажарьте бедрышки и куски мяса на оставшемся масле. Влейте

эль в сковороду и отскребите со дна приставшие кусочки, затем отправьте мясо вместе

с элем в жаровню. Доведите похлебку до кипения, а затем подавайте.

Современная версия похлебки из кролика

4 порции

Подготовка: 10 минут ◆ Варка: 1 час

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46),

со средневековой версией пряных груш в вине (с. 125),

с красным вином.

Это блюдо у нас одно из самых любимых. В основе многих супов и похлебок Вестеро-

са лежат один-два чистых, насыщенных вкуса, а это блюдо — особенное, в нем хоро-

шо уживаются разнообразные вкусы и ароматы, одновременно густые и легкие. Мясо

кролика вбирает сладость вина и лука, создавая божественное сочетание с солоновато-

стью маслин, смягченной ароматом розмарина.

6 ст. л. оливкового масла экстра

1 морковка, рубленая

вирджин

2 черешка сельдерея, рубленые

1 тушка кролика, разделанная, бедрыш-

2 ст. л. томатной пасты

ки целиком

4 веточки розмарина, связанные

соль и молотый черный перец

нитью в 2 пучка

1 стакан сухого красного вина

3 стакана куриного бульона

1 луковица, мелко рубленная

1 ½

стакана мелких маслин

В глубокой сковороде с толстым дном разогрейте 2 столовые ложки оливкового

масла. Мясо приправьте солью и перцем. Обжаривайте мясо на среднесильном огне, периодически переворачивая, до образования румяной корочки — примерно 10 минут.

Переложите жареное мясо на глубокое блюдо.

В сковороду влейте вино и прогревайте, отскребая приставшие кусочки мяса со дна

сковороды. Слейте вино и сохраните, дно сковороды протрите бумажным полотенцем.

Влейте в сковороду оставшееся масло — 1/4 стакана — и уменьшите огонь до сред-

него. Обжарьте в нем лук, морковь и сельдерей, периодически размешивая, до мягко-

сти — примерно 8 минут. Добавьте томатную пасту и веточки розмарина и жарьте при

помешивании, пока томатная паста не станет коричневой, примерно 5 минут.

Добавьте мясо вместе с выделившейся при жаренье жидкостью и отложенное

вино в сковороду и тушите, время от времени размешивая, пока мясо не начнет ши-

петь, — примерно 3 минуты. Влейте 2 стакана бульона, посолите, поперчите и доведите

до кипения. Прикройте крышкой и тушите на слабом огне 30 минут. Добавьте олив-

ки и оставшийся бульон — 1 стакан — и тушите, пока соус слегка не уварится, а мясо

не будет мягким, — еще примерно 20 минут. Выньте пучки розмарина. Подавайте кро-

лика в неглубоких мисках.

Примечание повара

Осторожно: маслины с косточками!

Форель, зажаренная

на гриле с беконом

Ужин стоял перед ней нетронутым: форель, обернутая в бекон, са-

лат из ботвы турнепса с красным фенхелем и душистой зубровкой,

горох с луком и горячий хлеб.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

2 порции

Подготовка: 10 минут ◆ Варка: 10 минут

Хорошо сочетается с гороховой кашей (с. 59), с турнепсом

в сливочном масле (с. 89), с салатом из летней зелени (с. 151).

Здесь жирность бекона превосходно сочетается с постной

форелью и едва ощутим аро-

мат розмарина, которым она начинена. Рыбный соус, приготовленный по средневеко-

вому рецепту, создает блюду кисло-сладкое обрамление.

1 целая форель (300–350 г), очищенная

2 веточки розмарина

от чешуи и внутренностей

3–5 ломтиков бекона

соль и молотый черный перец

3 ломтика лимона

Разогрейте гриль.

Рыбу обсушите бумажными полотенцами, выложите в неглубокий противень или

в жаропрочную сковороду с тяжелым дном, приправьте изнутри солью и перцем. На-

чините рыбу розмарином и приправьте ее снаружи солью и перцем, затем оберните

ломтиками бекона.

Жарьте рыбу под грилем — на расстоянии 15–20 см от источников тепла — до об-

разования на беконе хрустящей корочки, примерно 5 минут. Лопаткой осторожно пе-

реверните рыбу на другую сторону и жарьте еще 2 минуты. Выложите вокруг форели

лимонные ломтики в один слой и продолжайте жарить до полуготовности рыбы и пол-

ного зажаривания бекона — еще 2–3 минуты.

Затем переложите рыбу на блюдо и подавайте.

Юг

117

Печенье, сворованное Арьей

Она тихонько сворovала одно печенье и съела по дороге. Внутри

оказались орехи, сухофрукты и сыр, корочка была рассыпчатой —

оно все еще было очень горячим. Выпечка сира Амори придала

Арье уверенности. «Босоножка-легконожка, — напевала она себе

под нос. — Я призрак в Харренхолле».

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия печенья Арьи

Возьми вина и подлей в горшок, прибавь меду прозрачного,

сан-

далу, перцу, шафрану, гвоздики, мациса и кубебы да изрезанных

фиников, ядер кедровых и изюму коринского да чутку уксусу; за-

кипяти на огне; увари смоквы в вине, изотри их и пропусти чрез

решето и прибавь туды; увари скупно <...> потом изрежь тонко,

и положи в масло, и жарь донегде; дале вынь их из горшка да по-

ложи на тарелку с сиропом и так подавай; да следи, чтоб сироп

был жидким, а не затверделым.

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»

(английское издание конца XIX века)

Примерно 50 штук

Подготовка: 20 минут

Выпекание: 20 минут

Приготовление топпинга: 45 минут

Хорошо сочетается с курицей в меду (с. 97), с салатом

Сансы (с. 153), с глинтвейном (с. 68).

На приготовление этого печенья требуется немало времени, но каждая минута того

стоит. Оно выглядит очень соблазнительно, и в каждом печеньице — частичка души.

Фруктово-ягодная начинка в них густая и насыщенная. Этот десерт можно по праву

считать средневековым предшественником популярного в Великобритании печенья

«Джимми Доджерс».

118

Пир Льда и Огня

1 бутылка столового сладкого красно-

1 стакан свежего или сушеного инжи-

го вина, например шираза

ра (если его нет, можно заменить яго-

1 ½

стакана меда

дами по своему выбору), нарезанного

½

стакана красного винного уксуса

кубиками

1 ст. л. «крепкого порошка»

толченые орехи в сахаре (по желанию;
(с. 24)
но это вкусно)
½
стакана рубленых фиников или
1 порция средневековой версии слад-
чернослива
кого теста (с. 28)
½
стакана самого мелкого изюма
растительное масло

Соедините вино и мед и доведите до кипения, затем уменьшите огонь и снимайте

пену, пока жидкость не станет прозрачной. Влейте уксус, добавьте «крепкий порошок», инжир и сухофрукты, снова доведите все до кипения, а затем уменьшите огонь до сла-

бого. Следите за ягодами и фруктами, чтобы они не слишком уварились. Сироп должен

слегка покрывать обратную сторону ложки и увариться на треть объема или вполовину.

На присыпанной мукой доске раскатайте тесто в лист толщиной 3 мм, затем фор-

мочками или рюмкой вырежьте из него кружочки диаметром 5 см.

Налейте в сковороду масло слоем 3–5 мм и разогрейте на среднесильном огне.

Выкладывая несколько штук за раз, осторожно опускайте в масло кружочки из теста

и жарьте, пока они не станут румяными и хрустящими. Готовое печенье переложите

на бумажные полотенца, чтобы дать стечь маслу. Выложите печенье на блюдо, затем

на каждое поместите сверху немного фруктовой смеси, чтобы она закрывала всю по-

верхность. Посыпьте орехами в сахаре. Светло-желтое печенье и красный топпинг соз-

дадут интересный цветовой контраст, а вино пропитает выпечку и смягчит ее.

Современная версия печенья Арьи

8 штук

Подготовка: 20 минут

Замораживание: 30 минут

Выпекание: 35 минут

Хорошо сочетается с рагу с Сестринских островов (с. 109),

с курицей в меду (с. 97), с фруктовыми винами.
Юг
119

Эта простая выпечка способна удивить кого угодно. Рассыпчатое тесто, классическое

сочетание козьего сыра — шевра — и яблок, а также добавление меда и специй рождает

угощение, которое нельзя не попробовать.

2 упаковки (по 500 г) готового слоено-

3 средних яблока гала, очищенных,

го теста, размороженного

разрезанных на четвертинки и наре-

1 яйцо, взбитое

занных ломтиками толщиной 2–3 мм

170 г мягкого козьего сыра

3 ст. л. сливочного масла, растоплен-

1 ст. л. свежевыжатого лимонного сока

ного

¼

ч. л. крупной соли

½

ч. л. молотого душистого перца

¼

стакана меда, плюс еще немного для

½

стакана рубленых орехов в сахаре

подачи

(по желанию)

Застелите два противня с бортиками пергаментной бумагой. Раскатайте каждый

лист теста (обычно в каждой упаковке их по два) на присыпанной мукой поверхности

в пласт длиной 28 см. Из теста вырежьте кружочки диаметром примерно 10 см фор-

мочкой или стаканом — из каждого листа теста по четыре кружочка, чтобы всего полу-

чилось 16 штук. Выложите по четыре кружочка на каждый противень и наколите их

по всей поверхности вилкой.

У остальных 8 кружочков вырежьте серединки выемкой диаметром 9 см, чтобы

получились колечки. Смажьте взбитым яйцом целые кружочки по наружному краю

на 2,5 см и уложите сверху на них колечки из теста. Вырезанные из теста серединки

уложите на противень в пространстве между печеньем. Они хороши сами по себе —

просто смажьте их медом и посыпьте корицей. Поставьте противни в морозильник

не менее чем на 30 минут.

Разогрейте духовку до 190 °C.

Соедините сыр, лимонный сок и соль в миске и перемешайте. Выложите эту начин-

ку в замороженное печенье, в центр каждого. Сверху уложите внахлест яблочные лом-

тики.

Соедините сливочное масло и мед в пиале и смажьте этой смесью яблоки. Посыпьте

печенье душистым перцем и орехами, если используете.

Выпекайте, пока яблоки не станут мягкими, а печенье — золотистого цвета, при-

мерно 35 минут. Затем выложите печенье на тарелки. Полейте небольшим количеством

меда и подавайте горячим или остывшим до комнатной температуры.

Тарталетки с черничной начинкой

Сэму нравилось слушать музыку и сочинять песни, нравилось но-

сить мягкий бархат, и он обожал вертеться под ногами поваров

в дворцовой кухне, упиваясь насыщенными ароматами и тихонь-

ко воруя лимонные кексы и черничные тарталетки.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Средневековая версия тарталеток

с черничной начинкой

Пряжное. Возьми вина и юхи свежей, гвоздики, мациса, и мозгу

костяного, и порошку инбирного, и шафрану да увари скупно; при-

бавь сливок (ежели комковато — процеди чрез решето) и желто-

ки яиц; размеси все, подливаючи жидкости, где мозг варен был;

сделай из теста пирогов и положи туда мозг, изрезанных фиников,

ягодичие да поставь в печь и дай чуток затвердеть; дале вынь из печи, и подлей туды ликеру, и дай им печься, и подавай.

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»

(английское издание конца XIX века)

8 штук ◆ Выпекание основы: 15 минут

Подготовка: 20 минут ◆ Выпекание: 45 минут

Хорошо сочетаются с форелью, зажаренной на гриле с беконом (с. 117), с турнепсом в сливочном масле (с. 89), со сладким вином.

Это угощение — настоящая летняя плодово-ягодная выставка. Нежная кремовая начин-

ка дает насыщенность, но при этом не доминирует, и можно запросто съесть несколько

кусочков. Яркая фруктовость тарталеток гармонично дополняется вкусом ягод.

¼

стакана молока

3 яичных желтка

¾

стакана жирных сливок

1 яйцо

¼

стакана вина (красного сладкого,

½

стакана меда

например шираза)

2 стакана черники

щепотка шафрана

½

стакана измельченных фиников
щепотка молотого сухого имбиря
1 порция песочного теста средневе-
щепотка молотого мускатного цвета
ковой версии, выпеченного в восьми
щепотка молотой гвоздики
формочках для тарталеток диаметром
10 см

Разогрейте духовку до 190 °C.

В кастрюле среднего размера соедините молоко, сливки, вино, шафран и другие

пряности. Доведите смесь до кипения, затем снимите с огня. Отдельно взбейте яичные

желтки и целое яйцо с медом. Продолжая взбивать, введите в смесь 1/4 стакана горячей

молочной смеси. Влейте смесь с яйцами в кастрюлю с горячей жидкостью, быстро взби-

вая венчиком, чтобы белок не свернулся.

Выложите чернику и финики ровным слоем в остывшие выпеченные основы.

Сверху на них выложите ложкой крем, чтобы он попал также и на основу. Выпекайте

тарталетки 45 минут или пока не схватится начинка. Дайте тарталеткам остыть, а затем

нарежьте их на куски и подавайте.

Современная версия тарта
с черничной начинкой
6–8 порций
Подготовка: 5 минут
Выпекание: 1 час

Хорошо сочетается с салатом Сансы (с. 153), со средневековой версией супа из лука-порея (с. 106), с шампанским.

Этот тарт — настоящий хит. Он восхитительно фруктовый, но не приторный — вкус

держится на натуральной сладости ягод, которая передается всему блюду. Подавайте

его с ванильным мороженым и бокалом шампанского — и вы насладитесь идеальным

летним десертом.

1 порция лимонного песочного теста
4 стакана черники
(с. 29)
сахарная пудра для оформления
2 ст. л. сахара с корицей
Разогрейте духовку до 190 °С.
Выложите тесто на круглую, диаметром 23 см, или квадратную форму для откры-
того пирога, прижмите ко дну, распределив ровным слоем. Всыпьте в один плотный
слой как можно больше ягод. Посыпьте ягоды равномерно сахаром и выпекайте торт
в духовке в течение часа или пока начинка не начнет побулькивать.
Выньте из духовки, посыпьте оставшимися ягодами и сахарной пудрой. Дайте тарту
остыть в форме до комнатной температуры, а затем переложите на блюдо и подавайте.
Еще его можно подать охлажденным, прямо из холодильника.

Пряные груши в вине

Война обошла стороной сказочно богатые земли Хайгардена. Го-
сти под пение музыкантов и кувыркание акробатов

приступили

к грушам в вине…

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия пряных груш в вине

Груши в сиропе. Возьми груш и положи в горшок да увари, пока

будут мягкими; дале вынь их, очисти и изрежь; возьми порош-

ку коричного в хорошем количестве и прибавь к красному вину

да пропусти чрез сито; положи туда сахару и переложи в глиня-

ный горшок и взвари; прибавь груши и взвари, послежде прибавь

инбирю и чуть уксусу и шафрану…

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»

(английское издание конца XIX века)

2–4 порции ◆ Подготовка: 10 минут

Варка: 10 минут ◆ Приготовление соуса: 20 минут

Хорошо сочетаются с овсяным печеньем (с. 76), с современной версией похлебки из кролика (с. 115), с красным вином.

Приобретя насыщенный розовый цвет от вина, эти груши обладают нежной, теплой

текстурой и не слишком сладкие на вкус. Они напоминают благоухающий специями

глинтвейн — это подлинный средневековый десерт, но каждый его кусочек такой вкус-

ный и аппетитный, что будет под стать современной выпечке.

2–4 крепкие спелые груши, без пятны-

½

стакана сахара или меда

шек и повреждений

¼

ч. л. молотого имбиря

1 ч. л. молотой корицы

1 ст. л. красного винного уксуса

2 стакана красного вина

щепотка шафрана и щепотка молотой

гвоздики (по желанию)

Груши бланшируйте в большой кастрюле со слабо кипящей водой 5 минут, затем

выньте из воды и очистите от кожуры. Лучше всего груши выглядят целиком, но при

желании можно разрезать их вдоль пополам и удалить сердцевину.

В кастрюле соедините корицу, вино и сахар и прогревайте на слабом огне до консистенции сиропа.

Выложите в сироп груши и томите их 10 минут на очень слабом огне, чтобы сироп

не бурлил и груши не разварились. Ближе к окончанию варки добавьте имбирь и уксус, а также шафран с гвоздикой, если используете.

Дайте грушам остыть в вине. Если у вас останется много винного сиропа, прокипя-

тите его, чтобы слегка уварить, затем полейте им груши.

Современная версия пряных груш

6 порций

Подготовка: 10 минут

Варка: 15–20 минут ◆ Приготовление соуса: 15 минут

Хорошо сочетаются с уткой с лимонами (с. 203), с медовым печеньем (с. 132), с грушевой настойкой по-тирошийски (с. 226), с ванильным мороженым.

Это изысканный десерт. Карамельный соус теплый и тягучий, с едва ощутимым цитру-

совым привкусом. У него вкус осени — бодрящих прохладой дней, проведенных в саду, и вечеров у костра.

2 апельсина

1 стакан жирных сливок

3 стакана сахара

2–3 ст. л. кальвадоса

6 крупных твердых груш, очищенных

1 2/3 стакана воды

от кожуры, со срезанным основанием,

2 ст. л. меда

чтобы грушу можно было поставить

ванильное мороженое или еще

вертикально

немного жирных сливок для подачи

С апельсинов при помощи ножа для чистки овощей снимите цедру, выжмите из мя-

коти сок.

В центр кастрюли насыпьте сахар — в достаточном объеме, чтобы он закрывал

груши. С краев подлейте мед и 2/3 стакана воды. Прогрейте на слабом огне, пока сахар

не разойдется, аккуратно помешивая деревянной ложкой. Перестаньте размешивать, как только смесь слабо закипит. Если на стенках кастрюли начнут образовываться кри-

сталлы сахара, смывайте их смоченной кистью для смазывания выпечки. Пока готовит-

ся карамельный сироп, доведите оставшийся стакан воды до

кипения.

Когда карамель приобретет насыщенный янтарный цвет (10–15 минут), осторожно

(карамель брызгается!) влейте кипяток, добавьте цедру и сок апельсина и груши. За-

кройте крышкой и томите на слабом огне 15–20 минут до мягкости груш. Выньте гру-

ши и отложите.

Добавьте к сиропу сливки и кальвадос и продолжайте готовить, не накрывая крыш-

кой, пока карамель не уварится до трети объема. Подавайте с ванильным мороженым

или полив небольшим количеством сливок.

Примечание повара

Чтобы придать этому блюду еще больше «осеннего» вкуса, попробуйте добавить в кара-

мель корицу и имбирь одновременно с апельсиновым соком и грушами.

Меренги «Лебедь»

На сладкое слуги лорда Касвелла вынесли из дворцовой

кухни

подносы с выпечкой, лебедей из сливок и единорогов из жженого

сахара, лимонные завитки в виде роз, медовые пряники и ежевич-

ные пирожные, яблочные крамбли и круги сливочного сыра.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

6–8 штук ◆ Подготовка: 30 минут

Выпекание: 1 час 20 минут

Юг

129

Хорошо сочетаются с форелью, зажаренной на гриле с беконом (с. 117), с традиционной версией свеклы, томленной с маслом (с. 86), с любым дижестивом.

Чтобы сделать этих превосходных на вкус и прекрасных на вид лебедей, вам потребуется вре-

мя на подготовку и сборку, но восторженные охи и ахи гостей того стоят. В союзе хрупкой

меренги и замороженного йогурта нежно смыкаются в единое целое текстура и вкус.

6 яичных белков

нарезанный соломкой миндаль

½

ч. л. муки

лучшее ванильное мороженое, замо-

1 ½

стакана самого мелкого сахара

роженный йогурт, пломбир или сорбет

Разогрейте духовку до 100–110 °C.

Миксером взбейте яичные белки с мукой в пену. Продолжая взбивать на средней

скорости, постепенно всыпайте сахар и взбивайте до образования стойкой пены минут

5 не останавливаясь. Загрузите смесь в кондитерский мешок или возьмите большой по-

лиэтиленовый пакет и срежьте уголок. Начинающим скульпторам рекомендуем взять

круглый наконечник или срезать уголок ровно, а более дерзким — поэкспериментиро-

вать с фигурными наконечниками (отверстиями), чтобы изобразить перья.

Под лист пергаментной бумаги подложите выкройки (с. 130) и выдавите из мешка

белковую массу, повторяя контуры фигуры для основы,

крыльев и шеи, сделав головы

в самом конце. В каждую голову воткните по кусочку миндаля, чтобы получился клюв.

Имейте в виду, что меренги очень хрупкие и, вероятно, некоторые детали фигурок сло-

маются, так что сделайте запасные крылья и шеи.

Держите в духовке примерно 40 минут, затем проверьте готовность лебединых шей, поскольку они будут готовы первыми. Если они испеклись, выньте их и продолжайте

выпекать оставшиеся части еще примерно 40 минут. Готовые детали из меренг должны

получиться легкими, сухими и хрустящими. Их можно хранить несколько дней в гер-

метично закрывающейся емкости при комнатной температуре.

Чтобы собрать лебедей, положите базовую деталь фигурки на тарелку. Маленькой

ложечкой для мороженого вырежьте из куска мороженого шарики. Уложите их сверху

на базовую деталь и воткните оставшиеся детали фигурки. Крылья расположите по бо-

кам, а шею спереди (чтобы сделать отверстие в мороженом, возьмите китайскую па-

лочку для еды или что-нибудь похожее). По этой же схеме соберите остальных лебедей.

На стол подавайте сразу же.

Юг

131

Медовое печенье

На сладкое слуги лорда Касвелла вынесли из дворцовой кухни

подносы с выпечкой, лебедей из сливок и единорогов из жженого

сахара, лимонные завитки в виде роз, медовые пряники и ежевич-

ные пирожные, яблочные крамбли и круги сливочного сыра.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия медового печенья

Печенье в меду. Сделай из годного теста лепешку тонкую; вырежь

окружия стаканом да изжарь в масле али в жиру; чтоб управить,

возьми меду прозрачного и облей им. Изжарь их и подавай.

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ ПО-АНГЛИЙСКИ»

(манускрипт XIV века)

Примерно 20 штук

Подготовка: 10 минут ◆ Жаренье: 20 минут

Хорошо сочетается с любыми пирогами, с фасолевым супом с беконом (с. 52), с горячими напитками.

Благодаря использованию простого песочного теста это печенье с медом и корицей соз-

дает ощущение настоящей домашней выпечки. В его вкусе есть что-то от атмосферы

теплого деревенского дома в мире, где вот-вот настанет зима.

2 стакана муки

оливковое или сливочное масло

1 ч. л. соли

¼

стакана меда

5 ст. л. сливочного масла

1 ст. л. молотой корицы

Смешайте муку и соль. Масло разотрите с мукой пальцами, пока консистенция те-

ста не станет напоминать крупные хлебные крошки. Продолжая перемешивать, порци-

ями влейте холодную воду, чтобы тесто собралось в комок. Важно не перемесить тесто

и не переборщить с водой.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 2–3 мм и вырежьте из него кружочки диаметром

примерно 5 см.

Поджарьте печенье в сковороде, смазанной небольшим количеством оливкового

или сливочного масла, на среднем огне, пока не образуется хрустящая румяная короч-

ка, но следите за тем, чтобы оно не подгорело. Жаренье должно занять примерно 3 ми-

нуты. Дайте стечь маслу на бумажных полотенцах. Тем временем влейте мед в кастрю-

лю и доведите до кипения на слабом огне. Смажьте печенье горячим медом, посыпьте

корицей и подавайте горячим.

Примечание повара

Вместо того чтобы делать тесто специально, можно использовать обрезки теста от лю-

бого пирога, приготовленного по нашим рецептам.

Современная версия медового печенья

16 штук

Подготовка: 10 минут

Выпекание: 15 минут

Хорошо сочетается с пирогом с говядиной и беконом (с. 92), с рагу

с Сестринских островов (с. 109),

с ледяным молоком с медом (с. 187).

Это фантастически ароматное печенье, с насыщенным пряным вкусом. Его лучше

всего подавать горячим со стаканом молока.

2 стакана муки

½

стакана сахара

1 ст. л. разрыхлителя

2 ч. л. молотого сухого имбиря

1 ч. л. соды

110 г сливочного масла, охлажденного

1 ч. л. соли

и нарезанного кубиками

1 ст. л. пряностей (молотые корица,

½

стакана меда

гвоздика, мускатный орех)

1 стакан коричневого сахара

Разогрейте духовку до 150 ˚С. Застелите два противня пергаментной бумагой или

приготовьтесь выпекать печенье в два приема.

В миске соедините муку, разрыхлитель, пищевую соду, соль, пряности, сахар и им-

бирь. Масло разотрите с мукой пальцами, пока смесь не станет напоминать хлебные

крошки. Мед прогрейте в небольшой кастрюле на среднем огне, пока он не станет

теплым и жидковатым (или прогрейте в микроволновой печи 1 минуту). Влейте мед

в мучную смесь и вымешивайте тесто деревянной ложкой или лопаткой до образования

мягкой консистенции.

Коричневый сахар насыпьте в миску. Скатайте из теста шарики диаметром 5 см

и обваляйте их в сахаре. Выложите по восемь шариков на каждый противень, не прими-

ная тесто, на некотором расстоянии друг от друга и от бортиков. Выпекайте 12–15 ми-

нут или пока поверхность печенья слегка не растрескается. Дайте им постоять на про-

тивнях 10 минут, а затем переложите на решетку, чтобы остыли.

Ешьте печенье сразу же или переложите в герметично закрывающуюся емкость, где

оно может храниться до одной недели.

Королевская Гавань

◆ ◆ ◆

«Завтрак в Королевской Гавани»

Жареная мелкая рыбка ◆ Кукурузные оладьи

Овсяный хлеб ◆ Суп-пюре из грибов с улитками

Тыквенный суп ◆ Салат из летней зелени

Салат Сансы ◆ Морковь в масле

Тарталетки с рыбной начинкой ◆ Пирог с луком и сыром

Пирог с голубиным мясом ◆ Белая фасоль с беконом

Похлебка бедняка ◆ Перепела с масляным соусом

Форель с миндалем ◆ Запеченное мясо кабана

Персики в меду ◆ Тарталетки с абрикосовой начинкой

Лимонное печенье ◆ Ледяное молоко с медом

«Завтрак в Королевской Гавани»

Когда Сансу привели в горницу королевы, Серсея Ланнистер зав-

тракала. «Можешь сесть, — милостиво молвила королева. — Есть

хочешь?» Она показала на стол. Тут были овсянка, мед, молоко, ва-

реные яйца и зажаренная до хрустящей корочки рыба.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

2 порции

Приготовление каши: от 10 минут до 12 часов

Приготовление рыбы: 20 минут

Приготовление яиц: 5–10 минут

Хорошо сочетается с овсяным хлебом (с. 144), с ледяным молоком с медом (с. 187), со свежими фруктами.

Эта еда как нельзя лучше подходит для того, чтобы начать день. Солоноватая рыба —

прекрасное вкусовое дополнение к медовой овсянке. Тонкого

ценителя текстур пора-

дует их разнообразие: хрустящие рыбки, нежная каша, густой мед, плотное яйцо. Еще

вариант: предложите эту подборку блюд гостям в виде шведского стола, так, чтобы они

смогли сами выбрать, что им больше по душе.

1 порция классической версии жареной

4 вареных яйца, вкрутую или всмятку

мелкой рыбки (с. 148), горячей

(с. 36 или с. 75)

1 ½

стакана овсяных хлопьев (не бы-

ягоды, коричневый сахар, нарезанные

строго приготовления), замоченных

кубиками яблоки, орехи, мед и другие

в воде на ночь

добавки к овсянке

молоко

Слейте воду с замоченной овсянки и переложите ее в кастрюлю, залив свежей во-

дой, чтобы она полностью закрывала хлопья. Закройте кастрюлю крышкой и варите

на среднеслабом огне 10 минут. Тем временем сварите яйца до желаемой степени готов-

ности.

Выложите все составляющие на тарелку — завтрак подан!

Жареная мелкая рыбка

В бальном зале королевы они позавтракали медовым печеньем

с ежевикой и орехами, ломтями окорока, беконом, рыбкой, зажа-

ренной до хруста в сухарях, осенними грушами и дорнийским блю-

дом из лука, сыра и рубленых яиц, заправленных жгучим перцем.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Классическая версия жареной рыбки

10 штук ◆ Подготовка: 5 минут ◆ Обжаривание: 10 минут

Хорошо сочетается с завтраками (с. 36, 74, 138, 190, 210),

с традиционной версией фасолевого супа с беконом (с. 52),

с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46).

По классическому рецепту это блюдо готовят на черноморском побережье Турции, где

эти фантастически вкусные рыбки служат основой кухни. Снаружи они хрустящие бла-

годаря кукурузной панировке, а внутри — нежные и сочные. Всего одна щепотка соли

позволяет раскрыться вкусу рыбы, а в сочетании с лимоном это уже классика.

Королевская Гавань

139

10 мелких свежих рыбок — хамса, ан-

растительное масло

чоусы, сардины или другая мелкая

щепотка соли

рыба

сок лимона (по желанию)

1 стакан мелкой кукурузной крупы

Можно зажарить рыбу целиком или сначала отрезать головы. Мелкую рыбку очи-

щать от чешуи, внутренностей и костей не нужно: она полностью съедобна.

Промойте рыбу под холодной водой, затем обваляйте в кукурузной муке.

Масло (его должно быть довольно много, слой 2–3 см) разогрейте в сковороде

на среднесильном огне. Обжарьте рыбу до образования золотистой хрустящей короч-

ки. Перед подачей посыпьте рыбу солью и при желании сбрызните лимонным соком.

Современная версия жареной рыбки

2 порции ◆ Подготовка: 20 минут

Обжаривание: 10 минут

Хорошо сочетается с гороховой кашей (с. 59), с современной версией фасолевого супа с беконом (с. 54), со сладким лимонадом (с. 206).

Это идеальные рыбные котлетки. На порядок лучше тех соблазнительных для детей

рыбных палочек, которые продаются в супермаркетах. У них хрустящая панировка

и нежная, тающая во рту мякоть. Немного сока лимона и соуса тартар — и вот она, ре-

бячья радость по-домашнему.

450 г филе палтуса

2 ст. л. сливочного масла

1/3 стакана муки

3 ст. л. оливкового масла

1 крупное яйцо, слегка взбитое

ломтики лимона и соус тартар для по-

1 стакан панировочных сухарей (луч-

дачи (по желанию)

ше японских панко)

Филе палтуса нарежьте продолговатыми прямоугольниками примерно 3 × 10 см

и обсушите куски бумажным полотенцем. Возьмите три миски и выложите в них муку, яйца и сухари.

Все масло растопите в сковороде на среднесильном огне. Обваляйте куски рыбы

в муке, затем обмакните в яйцо, после этого обваляйте в панировке, тщательно покрыв

всю поверхность рыбы.

Обжарьте рыбу в масле до образования румяной корочки. Дайте стечь маслу на бу-

мажных полотенцах. Подавайте с ломтиками лимона и соусом тартар (по желанию).

Кукурузные оладьи

Тирион слушал песни вполуха, налегая на кукурузные оладьи

и горячий овсяный хлеб с кусочками фиников, яблок и апельсина

и на ребрышки вепря.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

2–3 порции

Подготовка: 5 минут

Приготовление: 5–10 минут

Хорошо сочетаются с овсяным хлебом (с. 144),

с запеченным мясом кабана (с. 173), со светлым пивом — лагером или пилзнером.

Как же они хороши на вкус! При жаренье тесто подсушивается до хруста, а зерныш-

ки кукурузы сохраняют фантастическую свежесть. В результате текстуры вступают

в острую конкуренцию — стоит распробовать, и одной лепешкой тут никак не обой-

тись. Учитывая, что в средневековой Европе сладкой кукурузы не было, до сегодняш-

них дней не дошло ни одного рецепта кукурузных лепешек из того времени. А раз так, то мы создали рецепт, по которому можно приготовить аппетитные кукурузные ола-

дьи, подходящие под художественное описание Мартина: они будут хорошо сочетаться

с остальной едой, которую он также упоминает в этом эпизоде.

2 ст. л. сливочного масла

1 крупное яйцо

щепотка соли

1/3 стакана мелкой кукурузной муки

зерна с 2 початков вареной кукурузы

1/3 стакана пшеничной муки

(или 2 стакана замороженной или кон-

щепотка молотого черного перца

сервированной кукурузы)

2–3 ст. л. растительного масла

¼

стакана молока

Сливочное масло растопите в сковороде на среднем огне и обжаривайте в нем зерна

кукурузы примерно 5 минут, затем посыпьте кукурузу солью и снимите с огня. В миске

взбейте венчиком яйцо и молоко до однородности, затем подмешайте кукурузную муку, пшеничную муку и щепотку перца и добавьте жареную кукурузу.

Разогрейте 2 столовые ложки растительного масла в той же сковороде на среднем

огне (масло должно быть горячим, но не дымить), а затем выкладывайте в него тесто —

2 ст. л. на одну оладью. Жарьте с обеих сторон до образования румяной корочки, в об-

щей сложности 5 минут, а затем переложите на бумажные полотенца. Поджарьте так же

остальные оладьи, при необходимости подливая масла. Подавайте горячими.

Овсяный хлеб

Тирион слушал песни вполуха, налегая на кукурузные оладьи

и горячий овсяный хлеб с кусочками фиников, яблок и апельсина

и на ребрышки вепря.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

2 буханки

Подготовка: 5 минут

Расстойка теста: в общей сложности 2 часа

Выпекание: 30 минут

Хорошо сочетается с любым жарким из птицы, с кукурузными оладьями (с. 142), с ледяным молоком с медом (с. 187), со сливочным маслом и медом.

Овсяные хлопья делают этот нежный и вкусный хлеб сытным,

но позволяют ему

оставаться легким. Каждый ломтик отличается сочетанием разных кусочков фруктовой

начинки. Кусочки, где попадаются цукаты, ну очень сладкие, просто чудесные — хочет-

ся откусить еще и еще.

1 ½

стакана горячей воды

2 ст. л. размягченного сливочного масла

2 ¼

ч. л. сухих дрожжей

1/3 стакана фиников, нарезанных куби-

2 ст. л. меда

ками

1 ½

стакана овсяных хлопьев (не бы-

1/3 стакана нарезанных кубиками

строго приготовления)

апельсиновых цукатов

2 ½

–3 стакана пшеничной муки (може-

1/3 стакана очищенного и нарезанного

те добавить овсяной муки) плюс еще

кубиками яблока

немного по необходимости

овсяные хлопья для посыпки (по же-

1 ст. л. крупной соли

ланию)

В глубокой миске для смешивания соедините воду, дрожжи и мед. Дайте смеси по-

стоять примерно 5 минут, пока на поверхности не образуются пузыри.

Затем добавьте в дрожжевую смесь овсяные хлопья, 1 стакан пшеничной муки, соль

и масло. Размешивайте до однородности, добавьте фрукты и вымешивайте, пока они

равномерно не распределятся в тесте. Постепенно добавляйте остальную муку, пока

тесто не станет однородным.

Присыпьте мукой рабочую поверхность и переложите на нее тесто. Добавив необ-

ходимый объем муки, вымешивайте тесто примерно 8 минут.

Тесто готово, если после

надавливания на него пальцем оно восстанавливает форму.

Выложите тесто в смазанную маслом миску и накройте полотенцем. Поставьте в те-

плое место и дайте подняться — оно должно вдвое увеличиться в объеме. Затем обо-

мните его и разделите на два куска. Сформируйте из теста две круглые булки. Смочите

водой поверхность каждой и посыпьте их овсяными хлопьями. Острым ножом сделайте

крестообразный надрез на поверхности теста.

Уложите булки на противень и дайте постоять, накрыв льняным полотенцем, —

примерно час или пока тесто не поднимется вдвое.

Разогрейте духовку до 200 °C.

Пеките хлеб минут 30, до образования румяной корочки.

Полностью остудите, а затем подайте, нарезав ломтями, — правда, запах хлеба

вряд ли позволит вам выждать все это время.

Суп-пюре из грибов с улитками

Первое кушанье подали в позолоченных чашах — суп, напомина-

ющий густую кашицу, с грибами и улитками в масле. На завтрак

Тирион почти ничего не ел и, пригубив вина, захмелел, поэтому

с удовольствием принялся за еду. Он съел все в мгновение ока.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Средневековая версия супа

из грибов с улитками

Улитки в подливке. Возьми хорошего млека мигдального и увари

с вином и годной юхой; поставь на огонь и пусть кипит; положи

туда гвоздики, мациса, сахара, и порошку инбирного, и луковиц

вареных и изрезанных; дале возьми чистых улиток и увари их в чи-

стой воде; положи их туда и пусть кипит скупно; и потом подавай.

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»

(английское издание конца XIX века)

4 порции

Подготовка: 5 минут

Приготовление: 25 минут

Хорошо сочетается со средневековой версией гороховой каши (с. 59), с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46), с белым вином.

Это блюдо сильно отличается от современных супов, а вкусы в нем характерны для

средневековой кухни. Миндальное молоко в бульоне и пикантные специи — гвоздика

и мускатный цвет — создают его неповторимый характер. И хотя суп полагалось гото-

вить из устриц, замена этого ингредиента на улитки нисколько не испортит оригиналь-

ный рецепт.

2 ст. л. сливочного масла

1 ½

стакана миндального молока

1 средняя луковица, измельченная

1 стакан мяса замороженных или кон-

½

стакана белого вина

сервированных улиток эскарго

½

стакана рыбного бульона

щепотка молотого имбиря

1 стакан мелких грибов или нарезан-

щепотка молотой гвоздики

ных крупных

щепотка молотого мускатного цвета

1 ст. л. сахара

Сливочное масло растопите в сотейнике на среднем огне и обжарьте в нем лук

до мягкости, примерно 5 минут.

В чистой кастрюле соедините вино и рыбный бульон, доведите смесь до кипения

и добавьте грибы. Уменьшите огонь до слабого, закройте крышкой и варите при слабом

кипении 10 минут.

Добавьте к вину с бульоном сахар и миндальное молоко, поддерживая смесь в го-

рячем состоянии, но не допуская кипения. Добавьте улитки и обжаренный лук и при-

правьте специями.

Готовьте, не давая супу кипеть и помешивая, пока он слегка не загустеет. Подавайте

горячим.

Королевская Гавань

147

Современная версия супа

из грибов с улитками

4 порции

Подготовка: 10 минут

Приготовление: 30 минут

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей корочкой (с. 46),

с салатом из летней зелени (с. 151), с грушевой настойкой по-тирошийски (с. 226).

Насыщенный и ароматный, просто божественный суп. Приятную текстуру улиток

хорошо подчеркивает свежий несложный аромат петрушки. Вино в бульоне придает

вкусу глубину, и чем дольше уваривать бульон, тем он будет более нежным и гладким —

убийственное искушение. Кстати, оставшийся после обеда суп еще вкуснее на следу-

ющий день.

2 ½

стакана нарезанных грибов: лиси-

1 стакан нежирных сливок

чек, вешенок, шиитаке

соль и черный перец
1 небольшая луковица, рубленая
1 банка (170 г) консервированных ули-
4 стакана куриного бульона
ток эскарго, нарезанных
6 ст. л. сливочного масла
2 зубчика чеснока, измельченных
¼
стакана муки
¼
стакана рубленой петрушки
1 стакан цельного или обезжиренного
2 пера зеленого лука, нарезанных
молока, 1–1,5% жирности
¼
стакана белого вина

Соедините в кастрюле грибы, репчатый лук и куриный бульон и варите на самом

слабом огне 20 минут.

В другой кастрюле растопите 4 ст. л. сливочного масла на среднем огне и поджарьте

в нем муку, пока смесь не приобретет золотистый оттенок. Влейте молоко и сливки, по-

стоянно размешивая до образования однородной консистенции. Посолите и поперчи-

те, затем залейте бульоном с грибами и перемешайте до однородности.

Обжарьте улитки, чеснок, петрушку и зеленый лук в оставшихся 2 ст. л. масла примерно

2 минуты, затем выложите их в суп, также добавив туда вино. Подавайте блюдо горячим.

148

Пир Льда и Огня

Тыквенный суп

Отец опять ввязался в спор на совете. Арья прочла это на его лице,

когда он вышел к столу припозднившись, что теперь случалось

нередко. Уже собирались уносить первое блюдо — густой слад-

кий суп, сваренный из тыквы разных видов, — как в малый зал во-

шел Нед Старк.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

4–6 порций

Запекание овощей: 1 час 30 минут

Приготовление: 10 минут

Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с кукурузными оладьями (с. 142), с современной версией медового печенья (с. 133).

Хотя этим супом любят потчевать в столице Королевской Гавани, в нем есть что-то от тех блюд, которые подают на Севере осенью. В подслащенном сладким картофелем супе идеально сочетаются мускатная и обычная тыквы. Овощи при запекании слегка карамелизуются, благодаря этому в полной мере раскрываются их натуральные вкусы. Добавьте специй — и у вас готов суп, который Арья скорее съест, чем выплеснет на свою сестру.

1 рыжая тыква весом примерно 1,8 кг

2 стакана куриного бульона

1 крупный клубень сладкого картофеля

½

ч. л. молотого мускатного ореха

½

средней мускатной тыквы, очищен-

1 ч. л. молотого имбиря

ной от семян

1 ч. л. молотой корицы

½

стакана яблочного сока

тыквенные семенчки для подачи

Разогрейте духовку до 175 °C.

Острым ножом разрежьте рыжую тыкву поперек пополам. Очистите от семян и волокон. Семена можно обжарить в духовке — это отличная закуска.

Заверните вымытый сладкий картофель в кусок фольги и уложите на противень вместе с половинкой мускатной тыквы и обеими половинками обычной тыквы. Запекайте овощи в духовке до мягкости, примерно полтора часа.

Очистите сладкий картофель, мускатную и обычную тыквы от кожуры, растолките

мякоть в большой кастрюле при помощи толкушки для пюре. Влейте сок, бульон, за-

правьте специями и смешайте все в однородное пюре (можно делать это погружным

блендером). Прогревайте на среднем огне, помешивая, почти до кипения, после чего

подавайте, посыпав тыквенными семечками.

Салат из летней зелени

Этим вечером они отужинали супом из бычьего хвоста, летней

зеленью с орехами пекан, виноградом, красным фенхелем и кро-

шеным сыром, а еще горячим пирогом с крабом, тыквами со спе-

циями и перепелами с масляным соусом. Лорд Янос признал, что

никогда еще не ел так вкусно.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

6 порций ◆ Приготовление: 20 минут

Хорошо сочетается с тарталетками с рыбной начинкой (с. 158), с современной версией похлебки из кролика (с. 115), с тарталетками с абрикосовой начинкой (с. 178).

Разнообразие ароматов и текстур в этом салате рождает и сложный, и утонченный вкус

одновременно. Сладость винограда и абрикосов оттенена кислинкой в рукколе, а фен-

хель создает анисовое послевкусие. Сочетание плотных орехов, хрустящего фенхеля, тягучего варенья и упругих виноградин — это настоящий праздник.

1 кочанчик фенхеля

1 стакан ягод красного или зеленого

4 ч. л. абрикосового джема

винограда без косточек, разрезанных

3 ст. л. белого винного уксуса

пополам

3 ст. л. оливкового масла экстра

¾

стакана раскрошенного сыра гор-

вирджин

гонзола

1 луковица шалота, измельченная

½

стакана рубленых орехов пекан (чу-

соль и молотый черный перец

десно подойдут засахаренные)

140 г руколы

У фенхеля отрежьте стебли, вырежьте кочерыжку, мякоть нарежьте очень тонкими

ломтиками. Срежьте со стеблей похожую на укроп зелень и отложите, стебли не пона-

добятся.

В глубокой миске соедините венчиком джем, уксус, масло, шалот и по 1/4 чайной

ложки соли и перца.

Аккуратно перемешайте фенхель с получившейся заправкой и маринуйте 15 минут.

Добавьте рукколу, зелень фенхеля и виноград, все аккуратно перемешайте, посо-

лите и поперчите.

Посыпьте горгонзолой и орехами и подавайте.

Салат Сансы

Блюда сменяли друг друга. Густая ячменная похлебка с олениной.

Салат из душистой зубровки, шпината и слив, посыпанный дроблеными орехами…

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Салат. Возьми петрушки, шалфею, зеленого чесноку, чиполей, латуку, порею, шпинату, любистоку, мятвы, первоцвету, фиялок, порреттов, укропа и креса, розмарины и дандуру; смешай и вымой их

хорошо. Оборви цветки. Изорви мелко руками и перемешай их

хорошо с сырым растительным маслом; примешай уксусу и соли,

и подавай.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ»

(английский манускрипт XIV века)

4–6 порций

Приготовление: 10 минут

Хорошо сочетается с пирогом с голубиным мясом (с. 164), с курицей в меду (с. 97), со сливовым вином.

Это вкуснейший салат, в приготовлении которого мы лишь в общих чертах придержи-

вались инструкции, содержащейся в книге XIV столетия «Способы приготовления

еды». Все его составляющие гармонично сочетаются между собой как в текстурном, так

и в эстетическом отношении. Решите ли вы им пообедать на работе или подадите как

легкий полдник, он не обманет ваших ожиданий.

7 стаканов молодого шпината

1/3 стакана лемонграсса, нарезанного

1 стакан листиков мяты

тончайшими колечками

1 стакан чернослива, нарезанного ку-

½

стакана фиалок, первоцвета или

биками

других съедобных цветов (по жела-

½

стакана грецких орехов в сахаре

нию), малиновый соус «винегрет» или

просто малиновый уксус

В глубокой миске соедините шпинат, мяту, чернослив, орехи и лемонграсс. Съедоб-

ные цветы можно подмешать в салат на этой стадии или оформить ими салат в конце

приготовления. Полейте все соусом винегрет или сбрызните уксусом, аккуратно пере-

мешайте и подавайте.

Примечание повара

Этот салат можно взять за основу и выбирать любые понравившиеся сочетания ингре-

диентов, чтобы сочинить уникальные блюда. Перемешивайте осторожно, чтобы только

распределить заправку.

Морковь в масле

У Серсеи было знатное застолье. Сначала они отведали каштано-

вый крем-суп с горячим хрустящим хлебом и зелень, посыпанную

яблоками и кедровыми орехами. Затем подали пирог с миногой,

окорок в меду, морковь в масле, белую фасоль с беконом и жаркое

из лебедя, начиненного грибами и устрицами.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Романская версия моркови в масле

Вот еще рецепт. Прогрей моркови в куминовом соусе в неболь-

шом количестве масла и подавай. Сделай куминовый соус для

море продуктов. Куминовый соус для устриц и ракообразных: пе-

рец, семена любистока, петрушка, иссушенная мятва, побольше

кумину, мед, уксус и жидкость (гарум).

«АПИЦИЙ» (манускрипт IV века)

2–4 порции

Подготовка: 10 минут ◆ Приготовление: 20 минут

Хорошо сочетается с курицей в меду (с. 97), с белой фасолью с беконом (с. 166), с красным сладким вином.

Мы слегка видоизменили древние рецепты. Вместо сливочного масла взяли оливковое, до-

бавили в блюдо из моркови изюм, из личных предпочтений отказались от рыбного соуса —

хотя, если хочется, вполне можно добавить пару капель. Вкус

блюда балансирует на грани

между сладким и соленым, что делает его на удивление интересным.

4 средние морковки

2 ч. л. свежемолотой зиры

½

стакана темного изюма

молотый черный перец

2–3 ст. л. меда

2 ст. л. растопленного сливочного масла

2 ст. л. винного уксуса

2 ст. л. сладкого вина, красного или

белого

Разогрейте духовку до 200 °C.

Морковь нарежьте кружочками или брусочками. Выложите ее в кастрюлю с водой

и доведите до кипения, затем сразу слейте воду и переложите морковь в жаропрочную

посуду. Добавьте изюм, мед, уксус, зиру и перец.

Полейте сливочным маслом, затем встряхните, чтобы обвалять морковь в заправке

со всех сторон, и запекайте в духовке до мягкости. Подлейте немного вина и переме-

шайте, отскребая прижарки со дна, затем перелейте все содержимое посуды в тарелки.

Подавайте горячим.

Современная версия моркови в масле

6 порций

Подготовка: 10 минут

Приготовление: 25 минут

Хорошо сочетается с пирогом с говядиной и беконом (с. 92), с салатом из летней зелени (с. 151), с белым вином.

3 ст. л. сливочного масла

крупная соль

900 г моркови, очищенной и нарезан-

молотый черный перец

ной наискосок ломтиками толщиной

2 ст. л. мелко нарезанного шнитт-лука

5 мм

или другой зелени

Масло растопите на среднем огне в большой сковороде. Добавьте морковь и 1/2 чай-

ной ложки соли и жарьте, закрыв крышкой, пока не начнет выходить пар, примерно

5 минут. Уменьшите огонь до слабого и жарьте под крышкой, периодически помешивая, пока морковь не станет слегка мягкой, 15–20 минут.

Снимите крышку, добавьте 1/4 чайной ложки перца и тушите, периодически поме-

шивая, пока вся жидкость не уварится, а масло не начнет подрумяниваться, еще при-

мерно 5 минут. Посыпьте луком и приправьте солью и перцем при необходимости. По-

давайте на стол.

Королевская Гавань

157

Тарталетки

с рыбной начинкой

Между выступлениями акробатов внесли крабов, сваренных

в жгучих восточных специях, и деревянные подносы, ломившиеся

от баранины, тушенной в миндальном молоке с морковью, изю-

мом и луком, и от рыбных тарталеток прямо из печи — их подали

такими горячими, что можно было пальцы обжечь.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Средневековая версия тарталеток

с рыбной начинкой

Тарты с фруктами в пост. Увари смокв, покудова мягкие, и изотри

в ступе с кусом рыбы; загусти их и положи туды изюму коринского;

дале возьми мигдалю и фиников да искроши туда ж; дале возьми

порошку перечного и размеси скупно; потом положи сие поверх

тонкого пирога, с шафраном; испеки и подавай.

«ДВЕ ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ ПЯТНАДЦАТОГО СТОЛЕТИЯ»

(английское издание конца XIX века)

Примерно 12 штук

Подготовка: 20 минут

Приготовление: 15 минут

Хорошо сочетаются с рагу с Сестринских островов (с. 109),

с форелью с миндалем (с. 172),

с красным сладким вином.

Превосходная закуска, которую можно подать к обеду из рыбных блюд. В средневеко-

вой интерпретации ощущается приятное смешение сладких и соленых вкусов. Инжир

делает текстуру интересной и служит основой для начинки, а сладкие финики позволя-

ют обойтись без добавления сахара.

158

Пир Льда и Огня

120 г филе лосося

300 г свежего инжира

¼

стакана измельченного миндаля

½

порции песочного теста средневе-

6 крупных фиников, очищенных от ко-

ковой версии (с. 27) или 12 готовых

сточек и разрезанных на четыре части

песочных корзиночек

Разогрейте духовку до 190 °C.

Если используется домашнее тесто, раскатайте его в пласт толщиной 5 мм. Вырежь-

те из теста кружки и застелите ими формочки для мини-маффинов, вдавливая в стенки.

Филе лосося опустите в кастрюлю с кипящей на слабом огне водой и варите при-

мерно 4 минуты или до готовности рыбы. Снимите с огня и дайте остыть.

Инжир варите целиком в слабо кипящей воде 10 минут или пока не размягчится.

Слейте с инжира и с лосося воду, выложите ягоды и рыбу в миску. Добавьте миндаль

и финики. Разомните вилкой, выбрав все кости из рыбы. Тщательно перемешайте, а за-

тем выложите ложкой начинку в каждую тарталетку.

Выпекайте 15 минут или пока тесто не подрумянится, а начинка не покроется хру-

стящей корочкой. Подавайте сразу же, горячими.

Современная версия тарталеток

с рыбной начинкой

Примерно 24 штуки

Подготовка: 10 минут

Приготовление: 20 минут

Хорошо сочетаются с пирогом с луком и сыром (с. 161),

с рагу с Сестринских островов (с. 109), с белым вином.

Эти тарталетки, как и средневековая их версия, послужат отличной закуской. Начин-

ка со сливочным сыром, дополненная копченым вкусом, создает ощущение, будто вы

едите изумительно приготовленный бейгл с копченым лососем. Все это великолепие

дополняет выразительный аромат шалфея. Если остались излишки начинки, сохраните

их и намазывайте на крекеры или на хлеб!

Королевская Гавань

159

500 г слоеного теста или 24 готовые

450 г сливочного сыра

слоеные корзиночки

60 г жирных сливок

250 г филе копченой рыбы на выбор

2 ст. л. рубленого шалфея

(мы взяли форель)

1 стакан ежевики

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Рыбу разберите на небольшие кусочки. Соедините сливочный сыр, сливки и копче-

ную рыбу. Если используется слоеное тесто, раскатайте его потоньше и вырежьте кру-

жочки диаметром 8 см.

Возьмите 1 столовую ложку смеси со сливочным сыром и придайте начинке округ-

лую форму. Выложите ее в центр кружочка из теста и заверните края теста наверх вокруг

начинки (или выложите начинку в готовые корзиночки). Воткните в начинку по ягодке

ежевики. Выпекайте 20 минут или пока тесто не подрумянится. Подавайте сразу же.

Пирог с луком и сыром

Лунатик встал на ходули и ловко заковылял вокруг столов, пре-

следуя толстяка-шута лорда Тиррела, а лорды и миледи вкушали

жаркое из мяса цапли и пироги с луком и сыром.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Средневековая версия

пирога с луком и сыром

Янтарный тарт. Возьми и увари луковиц, отожми воду и

изрежь

мелко. Возьми хлеб и изотри в ступе; размеси с яицы. Прибавь

сливочного масла, шафрану, соли и изюму коринского да чуток са-

хару со сладким порошком; испеки в корже и подавай.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ»

(английский манускрипт XIV века)

6–8 порций

Подготовка: 20 минут ◆ Выпекание: 30–45 минут

Хорошо сочетается с диким быком, запеченным с пореем (с. 95),

с белой фасолью с беконом (с. 166), с белым сухим вином.

По этому рецепту получается пирог, напоминающий скорее киш, и главными героя-

ми в нем являются базилик и сухофрукты. Прожевав кусочек, можно ощутить неожи-

данную и приятную сладость изюма. Пирог вкусен как сам по себе, так и в дополнение

к любому запеченному мясу.

½

порции песочного теста средневе-

1 стакан вашего любимого тертого по-

ковой версии (с. 27) или 650 г готового

лутвердого сыра (эмменталь, чеддер)

теста

8 яиц, взбитых

3–4 средние луковицы, измельченные

1 ст. л. сливочного масла, растопле-

или нарезанные тонкими кольцами

ного

зелень — по 1 веточке шалфея, бази-

¼

ч. л. шафрана

лика и тимьяна

½

ч. л. соли

¼

стакана самого мелкого изюма

1 ч. л. «сладкого порошка» (с. 23)

2 ст. л. муки

Разогрейте духовку до 175 °С.

Песочное тесто раскатайте в лепешку по размеру формы для пирога, выложите

в форму и прижмите ко дну и бортикам.

Лук и зелень бланшируйте в слабо кипящей воде 5 минут, затем откиньте

на сито. Зелень обсушите бумажным полотенцем и мелко порубите. Изюм акку-

ратно перемешайте с мукой — это нужно для того, чтобы он не опустился на дно

пирога.

Соедините в миске лук, зелень, изюм, сыр, яйца, масло, шафран, соль и «сладкий

порошок». Все тщательно перемешайте и выложите начинку в подготовленную основу

пирога.

Выпекайте 30–40 минут или пока тесто не подрумянится. Выньте из духовки и по-

давайте горячим.

Современная версия

пирога с луком и сыром

6–8 порций

Подготовка: 20 минут

Выпекание: 35–45 минут

Хорошо сочетается с гороховой кашей (с. 59), с современной вер-

сией медового печенья (с. 133), с ледяным молоком с медом (с. 187).

Если вы ищете сытное зимнее угощение, которое бы и согревало, и насыщало, то это

блюдо для вас. Приготовленный по мотивам старинного британского рецепта, пирог

получается нежным и насыщенным одновременно. Его можно подать на гарнир или как

самостоятельное блюдо.

2 средние картофелины, очищенные

½

ч. л. английской горчицы

и нарезанные мелкими кубиками

½

ч. л. кайенского перца

2 луковицы, мелко порубленные

соль и перец

1 ст. л. муки
1 порция песочного теста средневе-
¼
стакана цельного молока
ковой версии (с. 27) или 650 г готового
¼
стакана жирных сливок
теста, раскатанного в 2 лепешки
1 ½
стакана тертого выдержанного
1 яичный белок для смазывания
чеддера (оранжевого)
(по желанию)

Разогрейте духовку до 175 °С.

Картофель варите в подсоленной воде 10–15 минут, затем слейте с него воду и от-
ложите.

Рубленый лук варите в подсоленной воде 2–3 минуты, затем слейте воду. Лук по-
сыпьте мукой и перемешайте, затем влейте в кастрюлю молоко и сливки. Прогревайте
на среднем огне, помешивая, 3–4 минуты, пока жидкость не станет однородной и загу-
стевшей. Добавьте картофель, сыр, горчицу и кайенский перец и все хорошо размешай-
те. Приправьте солью и перцем.

Форму для пирога смажьте маслом и застелите дно и стенки лепешкой из теста. На-
колите поверхность теста вилкой. Выложите начинку на тесто. Смажьте бортики пиро-
га взбитым яйцом или водой и накройте пирог второй лепешкой. Срежьте излишки те-
ста, подровняв края пирога и прижав их вилкой, чтобы закрепить. В середине крышки
пирога сделайте четыре отверстия и смажьте поверхность оставшимся яичным белком, если используете.

Выпекайте 35–40 минут до образования румяной корочки. Выньте из духовки, дай-
те остыть до температуры чуть выше комнатной и подавайте.

Пирог с голубиным мясом

«Дядя не притронулся к пирогу с голубями». Джофф в одной руке
держал свадебную чашу, а другой вцепился в пирог Тириона.
«Не вкусить пирога — дурная примета».

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Пересыпь голубей перцем, шафраном, гвоздикою и мацисом, [до-

бавь] и кислого соку, и соли; дале положи в пирог да закрой и ис-

пеки; сии пирог будет испечен за полчаса; потом вынь и, ежели

будет сухой, подбавь чуток кислого соку и маслу и так подавай.

«НОВАЯ КНИГА О ГОДНОЙ ТРАПЕЗЕ»

(английское издание 1545 года)

6–8 порций

Подготовка: 1 час 30 минут

Выпекание: 30 минут

Хорошо сочетается с морковью в масле (с. 156), с тыквенным супом (с. 149), с красным вином.

Голубиное мясо темным цветом напоминает утиное, но при этом оно далеко не такое

жирное. Это дивное мясо имеет шелковистую текстуру, мягкое и нежное, оно прекрас-

но сочетается с легкой, рассыпчатой корочкой выпеченного теста. Мы не только взяли

специи, упоминаемые в средневековом рецепте пирога с голубями, но и добавили ово-

щей, поэтому в нем много аппетитного сока. Благодаря сытности, которую обеспечи-

вает голубиное мясо, можно наесться даже небольшим кусочком пирога.

5 голубей, промытых и разделанных

«загуститель ру» (с. 26)

несколько бутонов гвоздики

1 стакан куриного бульона

2 ст. л. сливочного масла

4 ст. л. жирных сливок

2 стебля лука-порея (только белая

1 ч. л. мускатного цвета

и светло-зеленая части), тщательно

соль и молотый черный перец

промытые и нарезанные тонкими

взбитое яйцо для смазывания

кольцами

(по желанию)

1 средний турнепс или репы, нарезан-
1 порция песочного теста средневе-
ные кубиками
ковой версии (с. 27) или 650 г готового
½
стакана нарезанных грибов
теста, раскатанного в 2 лепешки

Тушки голубей уложите в глубокую кастрюлю и залейте горячей водой, чтобы толь-

ко закрывала их. Добавьте в воду гвоздику и варите на слабом огне 45 минут. Затем

выньте мясо, сохранив бульон. У вареных грудок отделите мясо от костей. Нарежьте его

тонкими полосками и отложите. В остальных частях разделанной тушки мяса так мало, что их можно просто выбросить.

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

В сковороде растопите сливочное масло и обжарьте в нем порей до мягкости,

но не зажаривая до румяной корочки. Добавьте турнепс и грибы и размешайте, чтобы

все кусочки со всех сторон покрылись маслом. Влейте небольшое количество отложен-

ного бульона, затем закройте крышкой и тушите на слабом огне до мягкости турнепса.

Приготовьте «загуститель ру», затем влейте куриный бульон. Варите соус 2–3 ми-

нуты, помешивая, пока не загустеет. Венчиком вмешайте сливки, мускатный цвет и соль

с перцем. Выложите в соус тушеные овощи и нарезанное мясо и хорошо разме-

шайте.

Форму для пирогов смажьте маслом и застелите дно и стенки лепешкой из теста. На-

колите поверхность теста вилкой. Выложите подготовленную начинку на тесто. Смажьте

бортики пирога взбитым яйцом или водой и накройте пирог второй лепешкой. Срежь-

те излишки теста, подровняв края пирога и прижав их вилкой, чтобы закрепить. В се-

редине крышки пирога сделайте четыре отверстия и смажьте поверхность оставшим-

ся яйцом, если используете. Пеките примерно 30 минут, до образования золотистой

корочки.

Белая фасоль с беконом

Затем подали пирог с миногой, окорок в меду, морковь в масле,

белую фасоль с беконом и жаркое из лебедя, начиненного грибами и устрицами.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Средневековая версия белой фасоли с беконом

Фасоли уваренные. Возьми фасолей и увари, покуда же будут вмале не раздроблены. Вынь и отожми воду хорошо. Прибавь к ним

луковиц уваренных и изрезанных и чесноку; изжарь в масле али

жиру, прибавь сладкого порошку да подавай.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ»

(английский манускрипт XIV века)

4–6 порций ◆ Замачивание фасоли: 12 часов

Подготовка: 5–10 минут ◆ Приготовление: 15 минут

Хорошо сочетается с каре ягненка (с. 62), с темным хлебом (с. 104), с темным пивом.

Копченое мясо прекрасно сочетается с нежной маслянистой фасолью, отлично впитывающей вкус бекона. Лук дает тончайший привкус карамелизованной сладости.

1 стакан сушеной белой фасоли, вымоченной в течение 10 часов и сваренной до готовности, или 2 банки (по 400 г) консервированной белой фасоли

4 ломтика бекона, нарезанных кусочками

1 маленькая луковица, измельченная

1 зубчик чеснока, измельченный

½ ч. л. «сладкого порошка» (с. 23)

Бекон поджарьте в большой сковороде на среднесильном огне. Когда прожарится до готовности, как вы любите, переложите его на блюдо и оставьте вытопившийся жир в сковороде. Обжарьте в нем лук и чеснок до мягкости.

Уменьшите огонь до среднего и выложите к овощам бекон, фасоль и специи. Раз-

мешайте, прогревайте, пока все ингредиенты не станут горячими. На стол подавайте

сразу же.

Совет

Можно слегка осовременить это блюдо, приправив его щепоткой порошка карри, а вместо

«сладкого порошка» добавить чуть-чуть сахара.

Современная версия белой фасоли с беконом

6–8 порций ◆ Замачивание фасоли: 12 часов

Подготовка: 10 минут ◆ Варка: 15 минут

Хорошо сочетается с пирогом со свининой (с. 56), с современной версией печенья Арьи (с. 119).

В этом невероятно вкусном блюде горчинка фризе отлично уравновешивается сладо-

стью лука. Если у вас готова фасоль, то вы можете легко и быстро накормить этим блю-

дом большую компанию.

4 ломтика бекона, нарезанных кусочками

1 стакан сушеной белой фасоли, вымо-

1 небольшая луковица, рубленая

ченной в течение 10 часов и сваренной

1 кочан салата фризе, листья промыть

до готовности, или 2 банки (по 400 г)

и нарвать руками

консервированной белой фасоли

2 крупных зубчика чеснока, рубленых

соль и молотый черный перец

Бекон поджарьте в большой кастрюле на среднесильном огне до хрустящей короч-

ки. Переложите бекон из кастрюли на бумажные полотенца и дайте жиру стечь. В вы-

топившемся жире обжарьте лук до мягкости.

Добавьте в кастрюлю половину листьев фризе и, закрыв крышкой, обжаривайте

на минимальном огне примерно 5 минут. Добавьте остальной фризе и чеснок, закройте

крышкой и обжаривайте, пока фризе не станет мягким.

Добавьте фасоль и бекон и тушите, часто помешивая, пока фасоль не прогреется.

Приправьте солью и перцем и подавайте на стол.

Королевская Гавань

167

Похлебка бедняка

Здесь, в переулках Блошиного Конца, было полно харчевен, в

ко-

торых годами кипели огромные котлы похлебки… но эта была недур-

ственной. Обычно в нее клали ячмень, морковь, лук и репу, а иногда

даже яблоки, и поверхность похлебки закрывала пленка жира.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

10–12 порций ◆ Подготовка: 5 минут ◆ Варка: 8 часов

Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с медовыми палочками по-тирошийски (с. 219), с темным пивом.

Чтобы узнать подлинный вкус Блошиного конца в бурлящем чреве Королевской Гавани, нужно пройтись по местным харчевням. То, в чем этот рецепт соответствует ориги-

нальному описанию, — густая текстура мясного и овощного ассорти. Поскольку эта

похлебка — еда для бедняков, она лишена особых изысков. Подавать ее к торжествен-

ному обеду для честной компании можно разве что шутки ради. Возможно, вариантов

заправки, указанных в конце перечня основных ингредиентов, в Королевской Гавани

не водилось, но с ними бедняцкая похлебка станет в разы вкуснее. Подойдите к ее при-

готовлению творчески: положите набор из тех видов мяса, какие вам больше по душе, добавьте любимых овощей и приправ.

примерно 2 кг мясного ассорти,

говяжий бульон

например:

1 стакан перловки

900 г суповых говяжьих костей или

2 яблока, очищенных и нарезанных

ребрышек

ломтиками

400 г нарезанной кубиками козляти-

1 стакан жемчужного лука (лука-севка),

ны

очищенного

450 г «яблочка», мякоти говядины

2 морковки, нарезанные брусочками

из ноги, нарезанной небольшими

1 ст. л. соли

кусочками

2 ч. л. «крепкого порошка» (с. 24), ву-

2 куриных бедрышка

стерский соус, чеснок или патока

1 цыпленок

(по желанию)

3 стакана темного пива

168

Пир Льда и Огня

Идеально готовить блюдо по этому рецепту в медленноварке (слоукукере) или

в мультиварке. Для него понадобится самый большой объем чаши. Выложите все мясо

в чашу. Влейте пиво, долейте говяжьего бульона, чтобы жидкость закрывала мясо, и выставьте температуру 80–120 °C. Пусть варится 6 часов при 80 °C или 3 часа при

120 °C. Добавьте перловку, яблоко, лук, морковь и приправы и продолжайте варить еще

2 часа при 80–90 °C, а затем подавайте.

Если нет мультиварки, следуйте инструкциям выше, взяв глубокую кастрюлю и по-

ставив ее на минимальный огонь. Следите за уровнем жидкости и при необходимости

подливайте бульона.

Совет

Если бульон получается слишком жидким, попробуйте добавить «загуститель ру» (с. 26).

Примечание повара

Если вы отправляете в кастрюлю вариться целую тушку, предупредите гостей, что в по-

хлебке могут попадаться мелкие кости. Когда мы ее подавали, то устроили соревнование: у кого в тарелке останется больше костей — и победитель получил гордое прозвище Сэр

Костяная Кольчуга.

Перепела с масляным соусом

Этим вечером они отужинали супом из бычьего хвоста, летней

зеленью с кусочками пеканов, виноградом, красным фенхелем

и крошеным сыром, а еще горячим пирогом с крабом, пикантны-

ми тыквами и перепелами с масляным соусом. Лорд Янос признал,

что никогда еще не ел так вкусно.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

2 порции ◆ Подготовка: 20 минут

Маринование: 1–12 часов

Приготовление: 10–15 минут

Хорошо сочетаются с салатом из летней зелени (с. 151), с турнепсом в сливочном масле (с. 89), с красным или белым вином.

Чтобы приготовить это блюдо, потребуется немало труда, однако он не будет напрас-

ным. Благодаря яблоку внутри перепелов во вкусе ощущается сладость, и соус тут при-

ятный и сложный. В перепелах мяса не так много, но оно жирное — этак ваши гости

быстро наедятся, да еще будут удивляться: как, ведь им подали всего по два перепела!

1 мелкое яблоко, очищенное от серд-

сливочное масло

цевины и разрезанное на четвертинки

соль и молотый черный перец

4 перепелки

1 щедрая ложка меда (по желанию)

елизаветинский масляный соус (с. 25)

Вложите внутрь перепелиных тушек по ломтику яблока. Уложив тушку на спинку,

поднимите ножки вверх к шее, свяжите их кухонным шпагатом. Заведите концы кры-

лышек между ножками и грудкой — так мясо не подгорит. Или можете связать пере-

пелок тем же способом, каким вы обычно подготавливаете к запеканию курицу либо

индейку.

В большой полиэтиленовый зиплок-пакет с застежкой влейте елизаветинский мас-

ляный соус и туда же отправьте перепелов. Если вы занимаетесь подготовкой за день

до подачи, уберите птиц в холодильник, чтобы они мариновались. Если нет, то маринуйте при комнатной температуре 1 час.

Когда соберетесь готовить, разогрейте духовку до 220 °C.

Уложите перепелов на противень грудкой вверх. Натрите поверхность птицы маслом, солью и перцем. Маринад с масляным соусом влейте в сковороду и прогрейте его на среднесильном огне. Дайте ему увариться, пока слегка не загустеет, 5–10 минут.

Можно добавить немного меду, если хотите придать соусу вид сиропа.

Когда маринад уварится, смажьте им перепелов. Запекайте примерно 20 минут, пока выделяющийся сок не станет прозрачным.

Примечание повара

Летом можно подавать это блюдо с белым вином, а зимой — с красным.

Форель с миндалем

Хэмиш уступил место дряхлому медведю-коротышке, и пока тот неуклюже плясал под барабан и волынку, гости за свадебным столом услаждали себя форелью в рубашке из толченого миндаля.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

2 порции

Подготовка: 20 минут ◆ Обжаривание на гриле: 1 час

Хорошо сочетается с современной версией белой фасоли с бе-

коном (с. 167), со средневековой версией турнепса в масле (с. 89),

с белым вином.

Панировка, которая одновременно и начинка, своей сладостью напоминает другие сладко-со-

леные средневековые рецепты, а миндаль и лимон умопомрачительно сочетаются друг с другом.

Благодаря корочке мякоть рыбы останется сочной и нежной и будет легко отходить от кости.

Для этого рецепта мы взяли рыбу целиком, но филе тоже отлично подойдет. Главное здесь —

медленно жарить при низкой температуре, чтобы корочка не сгорела и рыба не пересохла.

¼

стакана рубленой петрушки

¼

стакана панировочных сухарей

¼

стакана рубленого укропа

4 зубчика чеснока, измельченных

2 луковицы шалота, рубленые

¼

стакана лимонного сока

½

стакана рубленого или молотого

1 яйцо

миндаля (мы порубили миндаль, за-

½

стакана муки

тем истолкли его в ступке)

2 средние форели, очищенные и вы-

1 ч. л. соли

потрошенные, или 4 филе форели

Разогрейте гриль в слабом режиме или разогрейте духовку до 130 °C.

Смешайте зелень, шалот, миндаль, соль и панировочные сухари рукой или в кухон-

ном комбайне. Продолжая перемешивать, добавьте чеснок, лимонный сок и яйцо и вы-

мешивайте до однородной консистенции. Муку насыпьте на тарелку и обваляйте в ней

рыбу. Аккуратно начините миндальной смесью рыбу, затем

запанируйте поверхность.

Жарьте на гриле или в духовке 40 минут — 1 час, пока не начнет образовываться хру-

стящая корочка, а внутри рыба не прожарится. Переложите на блюдо и подавайте.

172

Пир Льда и Огня

Запеченное мясо кабана

«Санса, — вмешалась леди Алерия, — вы, должно быть, проголо-

дались. Не желаете ли разделить со мной трапезу и отведать мяса

кабана и лимонных кексов?»

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

Сперва надобно положить в воду взверену и скоро вынуть да нашпи-

говать чесноками; поставить жариться, поливаючи смешением услад,

кои еси инбирь, кассия, гвоздика, зерна перца длинного и мушкат,

перемешано купно с кислым соком, вином и уксусом; не возваряючи,

поливать сим; а как изжарится, то должно возварить все купно. И сие

смешение прозвано веприй хвост; его прибавь послежде.

«ЛЁ МЕНАЖЬЕ ДЕ ПАРИ»

(французский трактат 1393 года)

2 порции ◆ Подготовка: 20 минут

Маринование: 1–12 часов ◆ Жаренье: 15–25 минут

Приготовление соуса: 15 минут

Хорошо сочетается с овсяным хлебом (с. 144), с кукурузными оладьями (с. 142), с медовым напитком.

Сначала во вкусе соуса ощущается очень много перца, который быстро перемешивает-

ся со сложными привкусами, создающими во рту роскошный праздник. Здесь преобла-

дает гвоздика, но, несмотря на количество, она не перекрывает остальной букет. Само

по себе мясо кабана — в чем-то гибрид, притом очень вкусный: его текстура напомина-

ет говяжий стейк высшего качества, а по насыщенности оно никак не уступает оленине, при этом в нем отсутствует привкус дичи. Культовая средневековая вещь!

4 куска вырезки кабана, по 110–120 г

1 стакан яблочного сока или сока бе-
каждый
лого винограда
¼
стакана красного вина, например
1/8 стакана красного винного уксуса
риохи или шираза
12–20 бутонов гвоздики
2 ч. л. «крепкого порошка» (с. 24)
Королевская Гавань
173

Мякоть кабана поместите в полиэтиленовый зиплок-пакет с застежкой или выло-

жите в форму для запекания. Смешайте вино, уксус и сок с 1 ч. л. «крепкого порошка»

и полейте этим маринадом мясо. Дайте промариноваться от 1 часа при комнатной тем-

пературе до 12 часов в холодильнике.

Разогрейте духовку до 175 °С.

Слейте маринад в кастрюлю и отложите. Острым разделочным ножом проделайте

в мясе небольшие проколы и нашпигуйте его гвоздикой; будет достаточно 3–5 бутонов

на один кусок. Посыпьте кусок оставшимся «крепким порошком» и вотрите его в по-

верхность мяса.

Застелите противень куском фольги и уложите на него мясо. Запекайте мясо 15 ми-

нут, затем проверьте его. В зависимости от размера и качества кусков, возможно, пона-

добится жарить мясо еще до 10 минут.

Выньте мясо из духовки и слейте образовавшуюся при жаренье жидкость в отло-

женный маринад. Накройте мясо фольгой и держите в тепле.

Варите соус на слабом огне 10–15 минут. Полейте мясо кабана соусом и подавайте.

174

Пир Льда и Огня

Персики в меду

Когда служанка принесла ужин, Санса готова была расцеловать ее.

На подносе был горячий хлеб и свежайшее масло, похлебка из го-

вядины, каплун с морковью и медовые персики. Теперь даже еда

ей казалась вкуснее.

«БИТВА КОРОЛЕЙ»

Романская версия персиков

под соусом из меда и зиры

Очисти персиков, изруби и увари; разложи на блюде, и побрызни

маслом, и подавай с кумином.

«АПИЦИЙ» (манускрипт IV века)

8–10 порций

Подготовка: 20 минут

Запекание: 30 минут

Хорошо сочетаются с пирогом со свининой (с. 56), с курицей в меду (с. 97), с салатом Сансы (с. 153), со сладким вином.

Это любопытный рецепт, взятый из одного древнеримского трактата о приготовлении

пищи. Сочетание перца, зиры и фруктов превращает привычные вкусы в нечто экзо-

тическое, и каждый привкус раскрывается в свое время. Такое блюдо может служить

чудесной приправой или гарниром к мясу — ведь десертом в полном смысле слова его

не назовешь. Над персиками придется потрудиться, но они как раз то, чего недоставало

вашему любимому мясному блюду.

1 ч. л. семян зиры
щепотка сушеной мяты
½
ч. л. молотого белого перца
4 крупных персика, спелых или слегка
¼
стакана меда
недозрелых
¼
стакана белого винного уксуса
2 ст. л. оливкового масла
Королевская Гавань
175
Разогрейте духовку до 175 °C.

Зиру обжарьте на сковороде без масла, пока не раскроется аромат и семена не нач-

нут темнеть, — это займет всего пару минут. Перемешайте жареную зиру с перцем

и отложите.

Мед и уксус перемешайте в кастрюле, затем прогрейте на среднем огне, пока мед

не растопится в уксусе. Добавьте смесь пряностей и мяту и перемешайте. Прогрейте

немного при слабом кипении, помешивая, чтобы все ингредиенты в смеси соединились.

Персики очистите, выньте косточки и нарежьте мякоть ломтиками. Выложите пер-

сики в форму для запекания и полейте их оливковым маслом, перемешайте. Полейте

персики соусом с зирой и запекайте 30 минут.

Современная версия персиков в меду
8 порций
Подготовка: 5 минут
Обжаривание на гриле: 8–10 минут
Приготовление медовой глазури: 30 минут
Хорошо сочетаются с современной версией фасолевого супа с беконом (с. 54), с пирогом с говядиной и беконом (с. 92), с белым вином.

Эти персики — пища богов. Обжаривание на гриле раскрывает их вкус во всей полно-

те — они начинают напоминать начинку для пирогов. Сладость и сложность в арома-

тизированном тимьяном меде подняты на новый уровень. Вам захочется насладиться

каждым кусочком этого десерта. Для полноты ощущений можно подать его с крем-

фреш или ванильным мороженым.

3 ст. л. меда

1 ст. л. растительного масла

2 ст. л. лимонного сока

маскарпоне, крем-фреш, или жирная

3 веточки тимьяна плюс еще немного

сметана, или ванильное мороженое

для подачи (по желанию)

для подачи

4 твердых спелых персика, разрезан-

рубленые орехи для подачи

ных пополам, без косточек

(по желанию)

В небольшой кастрюле соедините венчиком мед и лимонный сок. Добавьте тимьян

и прогревайте на слабом огне 3 минуты, помешивая. Снимите с огня, закройте крыш-

кой и дайте настояться 15–20 минут. Затем выньте тимьян. Этот соус можно подавать

как холодным, так и разогретым к моменту, когда поджарятся персики.

Незадолго до подачи положите половинки персиков в миску, сбрызните их расти-

тельным маслом и перемешайте рукой. Важно, чтобы персики были покрыты тонким

слоем масла со всех сторон. Разогрейте сковороду-гриль.

Выложите персики срезом вниз на горячую сковороду. Жарьте 4–5 минут, а затем

переверните. Жарьте еще 4 минуты или пока персики не будут мягкими, но упругими

(они не должны разваливаться).

Выложите персики на тарелки, сбрызните медовым соусом, а сверху положите лож-

ку маскарпоне, крем-фреш или мороженого. Посыпьте рублеными орехами или листоч-

ками тимьяна.

Тарталетки

с абрикосовой начинкой

Разносчик толкал перед собой двухколесную тележку, заполнен-

ную пирожками; в ароматах легко можно было узнать чернику, ли-

мон и абрикос. У Арьи заурчало в желудке. «Можно мне один?» —

услышала она свой голос.

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Средневековая версия тарталеток

с абрикосовой начинкой

Увари густого млека мигдального с водой. Возьми фиников и очи-

сти, такожде яблок и груш; смешай с абрикосами, у коих кость вы-

нута бысть, и изрезаны вдвое. Прибавь туда ягод, сахару, порошку

коричного, шелухи мациса и гвоздики, да закрась сандалом. Раз-

меси сие с маслом. Сделай пирог... раскатай тонкую лепешку; ис-

пеки хорошо и подавай.

«СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ»

(английский манускрипт XIV века)

8 порций

Подготовка: 20 минут

Выпекание: 45 минут

Хорошо сочетаются с форелью с миндалем (с. 172), с салатом «Черный замок» (с. 49), с белым полусладким вином.

Оригинальный рецепт открытых пирогов XIV века содержит разнообразные фрукты,

но, даже если добавить одни абрикосы, все равно получится очень вкусно. Очень кра-

сиво смотрятся друг с другом желто-оранжевые абрикосы и подкрашенная сандалом

кремообразная начинка; благодаря сочетанию свежих и сушеных плодов ее текстура

получается очень сбалансированной.

2 стакана миндального молока
½
стакана кураги, нарезанной узкими
2 ст. л. сахара
полосками
½
ч. л. молотой корицы
3–5 свежих абрикосов, нарезанных
½
ч. л. мускатного цвета
кубиками

½
ч. л. молотой гвоздики
½
стакана чернослива без косточек,
¼
ч. л. молотого имбиря
нарезанного узкими полосками
¼
ч. л. молотого мускатного ореха
½
стакана самого мелкого изюма
¼
ч. л. молотого белого перца
1 порция песочного теста средневе-
¼
ч. л. соли
ковой версии (с. 27) или 650 г готового
2 ст. л. оливкового масла
теста, выпеченного в форме диаме-
1 ст. л. сандалового порошка или пара
тром 23 см или в 4 формочках диаме-
капель красного пищевого красителя
тром 10 см

Разогрейте духовку до 190 °С.

Смешайте миндальное молоко, сахар, специи, соль, перец, масло и сандаловый порошок.

Цвет должен получиться изумительно красным, а консистенция — не слишком густой.

В отдельной миске соедините сухофрукты и абрикосы. Выложите на дно уже вы-

печенной основы из теста фруктовую смесь, полейте смесью из миндального молока.

Выпекайте 45 минут или пока начинка не схватится, а верх немного не подрумянит-

ся. Дайте полностью остыть, а затем подавайте.

Современная версия тарталеток
с абрикосовой начинкой
4 штуки
Подготовка: 20 минут
Выпекание: 25–30 минут

Хорошо сочетаются с перепелами с масляным соусом (с. 170), с салатом Сансы (с. 153), с белым сухим вином.

У этого десерта прекрасный внешний вид, а на вкус он более нежный, чем тарталетки, в начинке которых содержится курага.

Мякоть фруктов легче, и здесь она подчеркнута
сочетанием цедры лимона и фисташек.
180
Пир Льда и Огня
1 порция лимонного песочного теста
1 ч. л. рубленых фисташек
(с. 29)
¼
стакана вишневого сока
5 крупных спелых абрикосов
(по желанию)
4 ч. л. сахара
Разогрейте духовку до 175 °C.
Кусок теста разделите на 4 равные части. Раскатайте тесто в лепешки и застелите
ими дно формочек для тарталеток диаметром 10 см, вдавливая в дно и бортики.
Абрикосы нарежьте тонкими ломтиками и уложите их на тесто, начиная с наруж-
ного края и двигаясь к центру, выкладывайте кожицей вверх. Посыпьте каждую тарта-
летку 1 ч. л. сахара и рублеными фисташками. Выпекайте 25–30 минут или пока тесто
не подрумянится. Дайте тарталеткам полностью остыть в форме.
Можно полить каждую тарталетку 1 ст. л. вишневого сока, чтобы добавить яркости
и сладости.
Лимонное печенье
Далее принесли телячьи зобные железы и пирог с голубиным мя-
сом, печеные яблоки с корицей и лимонное печенье в сахарной
глазури, но Санса к этому времени уже наелась досыта и смогла
управиться только с двумя лимонными печеньями — больше бы
не влезло, как бы она ни любила их.
«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»
Елизаветинские
лимонные тортики
Чтобы сделать лимонных кексов. ½
фунта муки, ½
фунта сахару, ко-

жура двух лимонов или одного большого; 3 унции масла сливоч-

ного; 3 яйца; ½

белка. Иссечь масло с мукою и размесить ножом.

Сделать ковриг с пряник инбирный величиной. Затереть лимон-

ную кожуру и чуток сахару. Умаслить противни. Снимать с про-

тивней, покуда горячи. Положить на противни, оставляючи зазор

в 2 дюйма, потому как разойдутся в печи. В две минуты испекутся.

«ЛУКАЙСКАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА»

(английский манускрипт 1690 года)

36 штук

Подготовка: 5 минут

Выпекание: 15 минут

Хорошо сочетаются с запеченным мясом кабана (с. 173), с супом из лука-порея (с. 106), с холодным зеленым напитком с мятой (с. 228).

Это лимонное печенье немного похоже на кексики. Оно одновременно простое и ужас-

но соблазнительное. Благодаря элегантной простоте и умеренной сладости оно идеаль-

но подойдет к чаю на полдник — хоть в столице Туманного Альбиона, хоть в Королев-

ской Гавани.

182

Пир Льда и Огня

2 ½

стакана муки плюс еще немного

1 яйцо

при необходимости

2 яичных желтка

2 стакана сахара

1/3 стакана сахарной пудры

6 ст. л. сливочного масла

1 ½

ч. л. молока

тертая цедра 2 лимонов

Разогрейте духовку до 175 °C и смажьте маслом большой противень.

В глубокой миске соедините муку и сахар. Добавьте масло и порубите смесь, за-

тем добавьте цедру, целое яйцо и желтки. Все тщательно перемешайте, подсыпая муки

при необходимости, чтобы тесто не липло и ему можно было легко придать форму

руками.

Скатайте из теста шарики размером с грецкий орех и выложите их на проти-

вень на расстоянии не менее 5 см друг от друга, чтобы при выпекании они могли рас-

ползтись.

Выпекайте 15 минут, пока кексы не подрумянятся сверху. Дайте остыть в течение

минуты, а затем переложите на решетку.

Перемешайте сахарную пудру с молоком до однородности. Когда кексы остынут,

полейте их глазурью.

Современный вариант

лимонного печенья

45–60 мини-кексов

Подготовка: 20 минут

Выпекание: 30 минут

Приготовление глазури: 20 минут

Хорошо сочетается практически со всем.

Похожее на французские птифуры, это современное лимонное печенье не менее со-

блазнительно, чем приготовленное по рецепту времен елизаветинской Англии. Но в от-

личие от своих предшественников оно более сладкое и насыщенное.

Королевская Гавань

183

лимона
температуры плюс еще немного для
2–4 ст. л. тертой лимонной цедры
смазывания
1 стакан цельного молока
Для глазури
3 стакана сахарной пудры, просеян-
желтый пищевой краситель (по жела-
ной
нию)
1/3 стакана лимонного сока плюс еще
для оформления можно взять цука-
немного при необходимости
ты, зерна граната или декоративную
1 ч. л. размягченного сливочного масла
посыпку

Разогрейте духовку до 175 °C. Смажьте маслом дно формы со сторонами 28 × 8 см, застелите куском пергаментной бумаги, снова смажьте маслом и присыпьте мукой, стряхнув излишки.

В миске соедините венчиком муку, разрыхлитель, соду и соль.

В другой миске взбейте миксером масло и сахар добела. Добавьте ваниль, затем

по одному введите яйца, снимая тесто со стенок миски. Добавьте лимонный сок и це-

дру и перемешивайте, пока все ингредиенты не соединятся. Затем уменьшите скорость

миксера. Добавляйте попеременно мучную смесь и молоко: мучную — в три приема, а молоко — в два, начиная и заканчивая смесью с мукой. Не вымешивайте чересчур

сильно!

Вылейте тесто в форму и пеките примерно 30 минут или пока зубочистка при про-

тыкании не останется сухой. Тесто должно лишь слегка подрумяниться сверху. Осту-

дите 15 минут в форме, затем выньте и дайте остыть еще 15 минут. Поставьте в холо-

дильник не менее чем на 30 минут.

Затем нарежьте кубиками. Теперь пора приниматься за глазурь.

Соедините сахарную пудру и лимонный сок на водяной бане на среднем огне, по-

стоянно помешивая. Продолжая размешивать, добавьте масло. Размешивайте до тех

пор, пока не образуется красивая однородная глазурь. При необходимости подлейте

немного лимонного сока. Если хотите, подкрасьте глазурь желтым красителем.

Полейте печенье глазурью, дайте застыть в течение минуты. При желании украсьте

цукатами из апельсинов, зернами граната или декоративной посыпкой. Когда глазурь

полностью застынет, переложите печенье в другую посуду или подавайте.

Ледяное молоко с медом

«Не изволите ли чего-нибудь легкого? Быть может, фиников? Еще

у меня есть великолепная хурма. Увы, вино тяжело для моего

пище варения, но могу предложить вам чашу подслащенного ме-

дом молока со льдом. На такой жаре оно освежает лучше всего».

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

1 порция

Приготовление: 5 минут

Охлаждение: не менее часа

Хорошо сочетается с современной версией медового печенья (с. 133), с современной версией пирога с луком и сыром (с. 162).

Многие из нас считают, что молоко со льдом — это нечто противоестественное, но добавка в виде меда превращает его в новый напиток. Он приятно освежает, а если вы добавите специи, то может вызывать самые экзотические ощущения. В Королевской Гавани во время жаркой, душной погоды его нужно попробовать непременно.

1 стакан молока 1–1,5% жирности
щепотка молотого шафрана и/или корицы (по желанию)
2 ст. л. меда или по вкусу

Молоко влейте в кастрюлю и прогрейте на слабом огне. И близко не доводите его до кипения! Когда над поверхностью начнет подниматься пар, добавьте мед и размешайте. Поставьте охлаждаться подслащенное молоко в холодильник.

При подаче выложите в стакан кубики или куски льда (колотый лед слишком быстро тает!), влейте молоко, приправьте специями и подавайте.

Дорн

◆ ◆ ◆

«Завтрак в Дорне»
Лепешка
Нутовая паста
Виноградные листья с бараниной и грибами
Мясо дорнийской змеи со жгучим соусом
Утка с лимонами
Сладкий лимонад

«Завтрак в Дорне»

Они позавтракали медовым печеньем с ежевикой и орехами, ломтями окорока, беконом, мелкой рыбкой, зажаренной до хруста в сухарях, осенними грушами и дорнийским блюдом из лука, сыра и рубленых яиц, заправленным жгучим перцем.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

3–4 порции

Подготовка: 10 минут

Приготовление: 25 минут

Хорошо сочетается с лепешкой (с. 192), с жареной мелкой рыбкой (с. 139), со сладким лимонадом (с. 206).

Если вы любитель острой пищи, этот завтрак вас порадует. Горячий скрэмбл с луком, сыром и перцем, поданный с горкой жареного лука со жгучими перчиками, — умопом-

рачительная смесь вкусов, само воплощение жаркого дорнийского пейзажа и обостренного чувства собственного достоинства дорнийцев. При всей остроте блюда оно аппетитно от первого и до последнего кусочка.

1 перчик халапеньо или зеленый чили

4–5 ст. л. оливкового масла плюс еще

1 зеленый восковой сладкий перец

немного при необходимости

1 оранжевый сладкий перец

1 кубик льда

2 круглых сладких перчика черри раз-

6 яиц

ного цвета

¼

стакана тертого чеддера

2 не слишком острых перца поблано,

3 щепотки соли

красный и зеленый

молотый черный перец

1 средняя луковица, рубленая

Весь перец крупно порубите. Возьмите немного смеси перцев разных цветов и измельчите — должно получиться примерно 3 столовые ложки; отложите. Точно так же

измельчите лук — 3 столовые ложки — и отложите.

Влейте 4–5 столовых ложек оливкового масла в сковороду, стоящую на среднем

огне. Обжаривайте в нем крупно рубленный лук 3–4 минуты, пока он не начнет слегка

размягчаться. Положите крупно рубленный перец, добавив при необходимости мас-

ло, чтобы перцы не подгорали. Жарьте все еще 3 минуты на среднем огне, часто раз-

мешивая. Уменьшите огонь до среднеслабого, добавьте кубик льда, закройте крышкой

и тушите овощи 5–7 минут, пока перцы немного не размягчатся. Переложите овощи

на блюдо и поставьте в теплое место.

В той же сковороде обжарьте отложенные лук и перец на слабом огне примерно

1 минуту. Добавьте яйца, но не размешивайте. Когда яйца только-только схватятся, по-

сыпьте их сыром, затем добавьте соль и примерно 1 чайную ложку перца. Затем начните

активно перемешивать яйца вилкой до тех пор, пока белки не загустеют. Как только это

произойдет, сразу снимите с огня.

Подавайте яйца и перец, уложив их рядом. Для подачи смелите немного черного

перца из мельницы прямо над скрэмблом.

Примечание повара

Мы перечислили виды перцев, которые использовали в приготовлении этого блюда, но вы

можете смело импровизировать в зависимости от своей любви к острому. При этом мы

настаиваем: один оранжевый или желтый сладкий перчик нужно положить обязательно.

Он отлично смягчит жгучесть других перцев.

Лепешка

Слуга принес ему [Дорану Мартеллу] пурпурных маслин и лепеш-

ку, сыр и нутовую пасту. Принц поел и выпил чашу сладкого вязко-

го вина — своего любимого.

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

Традиционная версия лепешки

4 штуки ◆ Подготовка: 15 минут

Расстойка теста: 2 часа ◆ Выпекание: 6–8 минут

Хорошо сочетается с уткой с лимонами (с. 203), с нутовой пастой (с. 196), с луговым медом, со сладким вином.

Лепешка, приготовленная по традиционному турецкому рецепту, может стать украше-

нием стола в Дорне. Этот восхитительно мягкий хлеб очень хорош с мясными блюдами, с хумусом или с медом.

1 ½

стакана воды

1 ч. л. соли

4 ½

ч. л. сухих дрожжей

3 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. сахара

1 взбитое яйцо для смазывания

4 стакана муки плюс еще немного при

семена черного кунжута или мака

необходимости

(по желанию)

Чтобы приготовить опару, подогрейте 1/2 стакана воды до состояния чуть теплой, распустите в ней дрожжи и сахар и дайте смеси постоять в теплом месте 10 минут, пока

не вспенится. При размешивании добавьте 1/2 стакана муки, неплотно накройте миску

пленкой и дайте подойти в течение 30 минут.

Нагрейте оставшуюся воду, чтобы была чуть теплой. Всыпьте оставшиеся 3 1/2 ста-

кана муки в глубокую миску горкой, сделайте в центре горки углубление и добавьте опа-

ру, соль, оливковое масло и теплую воду. Постепенно соедините смесь с мукой и выме-

шивайте, чтобы получилось мягкое, липкое тесто. Вымешивайте тесто на присыпанной

мукой поверхности 15 минут, а затем переложите в смазанную маслом миску, прикрой-

те и дайте подняться в течение часа.

Обомните тесто и разделите на четыре части, сформировав из каждого куска шар.

Затем неплотно накройте и дайте тесту подойти еще 30 минут.

Разогрейте духовку до 250–290 °C.

Смочите руки водой и из каждого куска теста сформируйте лепешку, приминая

и растягивая тесто до толщины 1 см. Щедро смажьте лепешку яйцом и посыпьте семе-

нами при желании. Сильно прижмите пальцами тесто ко дну, создавая по всей поверх-

ности вмятины. Пеките 6–8 минут, пока не подрумянится. Лучше всего подать хлеб

горячим с медом, но он будет хорошо храниться несколько дней в герметично закрытой

посуде.

Современная версия лепешки

10–12 штук ◆ Подготовка: 10 минут

Расстойка теста: 1 час

Выпекание: 3–5 минут каждая

Хорошо сочетается с нутовой пастой (с. 196), с современной версией фасолевого супа с беконом (с. 54), с оливками, с фетой, с медом, со сладким вином.

Это очень простой рецепт питы, и готовить по нему легко. Пышущие жаром, только что

вынутые из печи лепешки можно надрезать сбоку или разделить на половинки и выло-

жить в середину любую начинку.

2 ¼

ч. л. сухих дрожжей

3 стакана муки

1 ч. л. меда

1 ¼

ч. л. соли

1 ½

стакана горячей воды

Распустите дрожжи в 1/2 стакана теплой воды. Добавьте мед и размешайте, пока

не растворится. Дайте смеси постоять 10–15 минут, пока не образуется пена.

Соедините муку и соль в глубокой миске. Сделайте маленькое углубление в центре

смеси из муки и влейте в него дрожжи.

Аккуратно подлейте 1 стакан воды и размешивайте деревянной ложкой или сили-

коновой лопаткой до образования эластичного теста. Затем переложите его на присы-

панную мукой поверхность и вымешивайте 10–15 минут. Тесто готово, если оно не лип-

нет к рукам, стало гладким и при нажатии пальцем восстанавливает форму. Выложите

тесто в смазанную маслом миску. Переверните кусок теста на другую сторону, чтобы

вся поверхность равномерно покрылась маслом. Накройте и дайте подняться в теплом

месте примерно 1 час или пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

Обомните тесто и скатайте его в колбаску. Разделите ее на 10–12 кусочков и скатай-

те из них шарики. Затем переложите их на присыпанную мукой поверхность, накройте

и дайте им расстояться 10 минут.

Установите решетку на самой нижней полке духовки, поставьте на нее подставку

для пиццы или противень и разогрейте духовку до 250–280 ˚С.

Скалкой раскатайте тесто в лепешки диаметром 13–15 см и толщиной 5 мм. Пеките

каждую лепешку на горячей подставке для пиццы или на противне 3–4 минуты, пока

не поднимется и не подрумянится. Затем переверните и пеките еще минуту. В зависи-

мости от площади выпекания можно уместить и выпечь несколько лепешек за прием.

Снимите лепешку с противня лопаткой и выкладывайте печься остальные. Примните

лопаткой каждую готовую лепешку — не обожгитесь выходящим паром! Быстрее ешь-

те, пока теплые.

Примечание повара

Готовые лепешки хорошо хранятся до 1 недели в герметично закрываемых пакетах

и до 1 месяца в морозильнике. В последнем случае используйте специальные пакеты для за-

мораживания.

Нутовая паста

4–6 порций ◆ Подготовка: 10 минут

Хорошо сочетается с лепешкой (с. 192), с миксом из оливок, с виноградными листьями с бараниной и грибами (с. 198), со сладким лимонадом (с. 206).

С незапамятных времен это блюдо служит основой стола в арабском мире, и обычно его

знают под названием хумус. Нутовая паста превосходна и в качестве сытного гарнира

на обед или ужин, и как блюдо для легкого перекуса, когда ее съедают подчистую, со-

бирая остатки со дна лепешкой. Пасту совсем не сложно готовить дома, так что скоро

она станет чемпионом среди ваших закусок!

1–2 зубчика чеснока

1 ч. л. соли

1 банка (540 г) нута, турецкого гороха,

2 ст. л. оливкового масла

половину жидкости сохраните

перец алеппо или паприка

¼

стакана лимонного сока

(по желанию)

2 ст. л. кунжутной пасты (тахины)

Измельчите в кухонном комбайне чеснок, затем добавьте нут, оставив пример-

но столовую ложку целых бобов для подачи. Добавьте в смесь лимонный сок, тахину

и соль. Смешивайте до образования однородной кремообразной массы, подливая от-

ложенную жидкость от нута по необходимости.

Переложите смесь в среднюю миску для подачи. Сверху сделайте декоративную

спираль черенком ложки, полейте оливковым маслом и посыпьте перцем по вкусу.

Украсьте отложенным целым нутом.

Виноградные листья
с бараниной и грибами

На обед был козленок, зажаренный с лимонами и медом. К нему
подали свернутые виноградные листья со всякой всячиной: изю-
мом, луком, грибами и жгучим драконьим перцем. «Не буду», — от-
ветила Арианна. …Вскоре голод одолел ее, она присела за стол
и поела.

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

Примерно 20 штук

Подготовка: 45 минут ◆ Тушение: от 40 минут до 1 часа

Хорошо сочетаются с оливками, с фетой, финиками и с красным сухим вином.

Мы взяли традиционный средиземноморский рецепт долмы и включили в него все
необходимое для настоящего дорнийского блюда: изюм, грибы, баранину и «жгучий
драконий перец».

1 банка (470 г) соленых виноградных
½
ч. л. морской соли
листьев, рассол слейте
7–10 шампиньонов, измельченных
1 средняя луковица, измельченная
110 г фарша из баранины
½
ч. л. оливкового масла экстра
1 горсть рубленого темного изюма
вирджин
1 стакан вареного риса
1 ч. л. измельченного чили
¼
стакана куриного бульона
¼
ч. л. молотого черного перца
сок ½
лимона

Аккуратно выньте листья из банки: они туго завернуты и тесно уложены, поэтому
могут порваться. Разверните листья и отделите друг от друга. Выложите их в глубокую

миску, залейте кипятком и вымачивайте 30 минут. Промойте холодной водой, чтобы

смыть рассол. Если листья очень соленые, возможно, вам придется повторить замачи-

вание и промывание.

В сковороде обжарьте лук в растительном масле на среднем огне, пока кусочки

не начнут карамелизоваться. Добавьте жгучий перец, черный

перец, соль и грибы.

Жарьте еще пару минут, пока грибы не станут мягкими. Снимите сковороду с огня, со-

единените в миске жареную смесь, фарш, изюм и рис. Жарить эту смесь не нужно — про-

сто тщательно перемешайте.

Возьмите один виноградный лист и уложите на рабочую поверхность прожилками

вверх. Выложите на него 1 1/2 столовой ложки начинки, ближе к стеблю, затем заверните

на нее нижний свободный край листа, потом накройте левым и правым краями листа.

Сложите, чтобы получился аккуратный конвертик, и скатайте в рулет. Заверните так же

остальные листья — на сколько хватит начинки.

Застелите дно большой тяжелой кастрюли несколькими виноградными листьями,

затем уложите фаршированные рулетики швом вниз, вплотную друг к другу, сколько

войдет. Сверху застелите виноградными листьями и выложите еще один слой рулети-

ков в направлении поперек нижнего слоя. Выложив все рулетики в кастрюлю, добавьте

туда бульон, а затем слегка полейте лимонным соком. Оставшиеся виноградные листья

уложите сверху. Прямо на листья поставьте тяжелую жаропрочную посуду, чтобы они

тушились под прессом.

Закройте кастрюлю крышкой и томите на среднеслабом огне от 45 минут до часа

или пока листья и вся начинка не станут мягкими. Выньте один рулетик, чтобы снять

пробу. Возможно, во время тушения понадобится подлить жидкости. В этом случае

влейте 1/2 стакана воды и варите при слабом кипении еще 15 минут. Когда рулетики

будут готовы, дайте им остыть до комнатной температуры и подавайте.

Примечание повара

Виноградные рулетики можно приготовить за 3 дня до подачи, затем вынуть их из хо-

лодильника за 1–2 часа до подачи и дать согреться до комнатной температуры. Также

можно разогреть долму в микроволновой печи.

Мясо дорнийской змеи
со жгучим соусом

В арке какой-то коротышка готовил над углями змеиное мясо, по-
ворачивая поджаристые куски деревянной рогулькой. От острых
приправ у короля защипало в глазах. Он слыхал, что в лучшей при-
праве для приготовления змеи есть капля яду, и семена горчицы,
и драконий перец.

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

4 порции
Подготовка: 5 минут
Приготовление на гриле: 15–20 минут
Приготовление соуса: 15 минут

Хорошо сочетается с оливками, с фетой, с лепешкой
и с красным сухим вином.

Многие считают, что мясо у змеи на вкус такое же, как и куриное, но это не совсем так.

Надо признать, текстурой оно действительно напоминает и несколько переваренную
и ставшую жестковатой курицу, и плотные копченые колбаски. Вкус у змеиного мяса
тоже не слишком выразительный — оно как будто создано для того, чтобы на его фоне
раскрывались остальные вкусы. Поэтому основное внимание в этом блюде приковано
к соусу. Он теплый, насыщенный, немного кусающийся — прямо экзотический. Впро-
чем, не настолько сильный, чтобы перебить вкус гремучей змеи: напротив, он дополня-
ет горчинку, которую можно распробовать в мясе.

1 тушка гремучей змеи, приблизитель-
2 ч. л. острого красного перца
но 900 г, очищенная от шкуры и вну-
или по вкусу
тренностей
2 ст. л. оливкового масла
сливочное масло
2 ч. л. лимонного сока
4 ст. л. горчицы с полуразмолотыми
2 ст. л. меда
зернышками

1 ч. л. молотой куркумы

2/3 стакана красного вина

Дорн

201

Разогрейте гриль на среднем огне.

Заверните змеиную тушку в спираль и уложите ее на кусок фольги. Срежьте с куска

масла несколько стружек и выложите их на мясо сверху и по краям. Оберните мясо

фольгой в пару слоев. Поставьте на горячий гриль и жарьте 15 минут. Затем выньте

из фольги и жарьте прямо на решетке — по 2 минуты с каждой стороны. Переложите

на красивое блюдо и храните в тепле.

В небольшой кастрюле соедините горчицу, перец, вино, оливковое масло, лимон-

ный сок, мед и куркуму. Прогревайте соус при слабом кипении, пока не уварится как

минимум втрое, — приблизительно 15 минут. Перелейте в красивую посуду и подавай-

те как соус для обмакивания к жареному мясу змеи.

Утка с лимонами

Энги пошаркал ногами. «Мы как раз собирались ее съесть, Шарна.

С лимоном, если у тебя найдется». — «С лимоном! Где ж мне его взять?

Тут тебе не Дорн, дубина стоеросовая! Если так неймется, сбегай туда

да нарви нам корзинку, а заодно оливок и гранатов прихвати».

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

3–4 порции ◆ Подготовка: 20 минут

Приготовление соуса: 10 минут

Приготовление: 2 часа

Хорошо сочетается с традиционной версией лепешки (с. 192), со средневековой версией медового печенья (с. 132), со сладким лимонадом (с. 206).

Глазурь, которой покрывают утку, и стремительно вспыхивающий во рту привкус ли-

мона — это что-то невероятное. Затем в схватку с ними вступают насыщенное утиное

мясо и жгучий перец. В довершение вас ждет победное шествие специй: их жжение

ощущается даже в гортани. Через несколько мгновений оно

приятно ослабевает, остав-

ляя вас томиться желанием отведать утки еще и еще.

1 утка, примерно 2 кг

1 ч. л. молотого чили

1–2 лимона

¼

ч. л. молотого белого перца

3 ст. л. оливкового масла плюс еще

крупная соль

немного для утки

1 кг разных овощей: картофеля, мор-

½

ч. л. соли

кови и порея, нарезанных ломтиками

2 ст. л. меда

(по желанию)

Разогрейте духовку до 190 ˚С.

Выжмите из лимонов сок и начините полость утки выжатыми половинками. На-

лейте в небольшую кастрюлю, стоящую на среднем огне, 1/2 стакана лимонного сока, сохранив остальной лимонный сок для другого раза. Влейте масло, добавьте соль, мед и пряности. Прогревайте соус, пока не начнет слегка увариваться, — примерно

5 минут.

Дорн

203

Уложите утку в жаровню. Свяжите у тушки ножки и подверните кончики крыльев,

чтобы не подгорали. Натрите поверхность утки оливковым маслом, затем посыпьте

крупной солью. Кулинарной кистью нанесите подготовленную глазурь с обеих сторон.

При желании добавьте к утке ваши любимые овощи; они зажарятся в вытаплива-

ющемся из нее жире.

Запекайте утку 1 час. Выньте из духовки и обмажьте глазурью, а затем запекайте еще

45 минут. Вновь смажьте утку, затем готовьте еще 15 минут или пока не подрумянится. Напоследок снова обмажьте утку глазурью и подавайте вместе с гарниром из овощей.

Примечание повара

Из оставшегося после обеда утиного каркаса можно за пару часов сварить бульон. Он прекрасно подойдет для приготовления ризотто.

Сладкий лимонад

Арианна увела девочку в сторону. «Вы, должно быть, проголодались. Можно поесть фиников, сыра и оливок и выпить сладкого лимонада. Наедаться, впрочем, не стоит».

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

Сладкий лимонад по рецепту XVII века

Лимонад. Закипяти одну пинту воды, размеси ее с полфунта сахару, соком шести лимонов и двух апельсинов, цедрой одного лимона и одного апельсина, кои отжаты быша. Перетряси воду усердно в двух сосудах, переливаючи из одного в другой; подавай с белой салфеткой.

«ЛЁ КОНФИТЮРЬЕ ФРАНСЕ»

(французская кондитерская книга XVII века)

6–8 порций

Приготовление: 10 минут

Хорошо сочетается с лепешкой (с. 192), с нутовой пастой (с. 196), с виноградными листьями с бараниной и грибами (с. 198), с сухофруктами, с красными апельсинами.

Эта версия лимонада насыщена ароматом и вкусом. Яркая освежающая цитрусовая нота и приятная кислинка сохраняются в долгом послевкусии. Он не менее прекрасен и газированным.

6 лимонов

2 ½

стакана минеральной воды

2 апельсина

(с газом или без)

2 ¼

стакана сахарной пудры
цедра половины лимона и половины
апельсина

Выжмите сок из лимонов и апельсинов в большой кувшин или глубокую миску. До-
бавьте сахарную пудру и цедру, затем очень энергично размешайте или воспользуйтесь
шейкером. Процедите лимонад, чтобы удалить цедру и семена. Сок соедините с водой
и подавайте охлажденным. Храните в холодильнике.

Современная версия сладкого лимонада

4 порции

Приготовление: 10 минут

Хорошо сочетается с лепешкой (с. 192), с нутовой пастой (с. 196), с современной версией персиков в меду (с. 176), с оливками.

Есть тут какая-то неувязка: лимонад приготовлен по современному рецепту, а на вкус
он очень традиционный. Мед, взятый вместо сахара, смягчает сладость, забивающую
все остальные вкусы в привычном нам лимонаде, а неожиданный аромат ванили застав-
ляет остановиться и внимательнее прислушаться к ощущениям во рту.

½
стакана меда
1 веточка тимьяна или розмарина
2 стакана воды
(по желанию)
1 стручок ванили или 1/2 ч. л. экстрак-
кружочки или ломтики лимона для
та ванили
оформления
6–7 лимонов

В глубокой кастрюле на среднесильном огне соедините мед и 2 стакана воды. Раз-
режьте вдоль ванильный стручок, выскоблите семена тыльной стороной ножа в кастрю-
лю и туда же положите пустой стручок. Доведите смесь до кипения и варите 4–5 минут, пока мед не растворится и смесь не загустеет. Снимите с огня, добавьте по желанию
тимьян или розмарин и остудите.

Выжмите из лимонов сок, чтобы получилось 1 1/2 стакана, и перелейте его в кувшин.

Нарежьте целый лимон кружочками или ломтиками и отложите для оформления.

Процедите медовый сироп через сито в кувшин. Разведите водой до объема 3,8 л

и хорошо размешайте. Подавайте лимонад со льдом, положив нарезанные лимоны.

Дорн

207

Побережье

Узкого моря

◆ ◆ ◆

«Завтрак в Миэрине» ◆ Булочки с беконом

Акриды с пряным медом ◆ Свекольник

Медовые палочки по-тирошийски

Зимнее печенье

Грушевая настойка по-тирошийски

Холодный зеленый напиток с мятой

Вино с медом

«Завтрак в Миэрине»

Дени устроилась для завтрака под сенью ветвистой хурмы на са-

довой террасе… Миссандея подала ей утиные яйца, горячие со-

сиски и неполную чашу подслащенного вина, смешанного с соком

лайма. На мед слетались мухи, но горящие благовония их отпуги-

вали.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

2 порции

Приготовление яиц: от 2 до 12 часов

Подготовка: 10 минут

Варка: 30 минут

Хорошо сочетается с вином с медом.

Это один из самых соблазнительных завтраков, какие только можно сыскать на берегах

Вестероса или Эссоса. Чайные яйца — удивительно простой способ приготовить вкус-

ные яйца вкрутую с толикой фантазии. Нежность их желтков и привкус чайного отва-

ра со специями создают пикантную новую версию самого обычного продукта. Вполне

под стать необычному завтраку будут сосиски из баранины. А изысканным дополнени-

ем к нему — вино с медом. Оно подчеркнет сладость свежих фруктов и сбалансирует

насыщенность мяса и яиц.

4 яйца, сваренных вкрутую, лучше все-

1 звездочка бадьяна

го утиных (с. 37)

½

стакана соевого соуса

3 пакетика черного чая

4 любые сосиски на ваш вкус

1 ч. л. молотой корицы

гранат, инжир, финики или другие

½

ч. л. молотой гвоздики

фрукты (по желанию)

Обратной стороной ложки несильно разбейте скорлупу вареных яиц по всей по-

верхности, чтобы образовалась «паутина» из трещинок. Яйца положите в кастрюлю

и залейте водой. Добавьте к ним чайные пакетики, специи и соевый соус. Прогрейте

яйца в этой смеси при минимальном кипении 30 минут, затем либо варите еще 2 часа, *210*

Пир Льда и Огня

либо выключите огонь и оставьте яйца в отваре на 8–12 часов. На этом этапе можно за-

морозить яйца и хранить до недели, чтобы подавать холодными или теплыми.

Когда будете готовы подавать, очистите яйца, стараясь снять только скорлупу и на-

ружную мембрану и не нарушить сеточку, отпечатавшуюся на белке.

Поджарьте сосиски до желательной степени готовности, нарежьте немного фрук-

тов, выложите все на тарелки и подавайте.

Примечание повара

Для яиц (и вина со с. 230, если вы решите его подавать) необходимо время для настаивания.

Вкуснее всего они получаются, если их подготовить накануне вечером.

Булочки с беконом

Изилла переворачивала булочки. Она установила на мангал с

угля-

ми чугунную сковороду и кинула на нее бекон. Бывало, на обед

она готовила булочки с беконом, а бывало, бекон с булочками. Раз

в две недели случалась рыба, но не сегодня. …Они хороши с пылу

с жару, облитые медом со сливочным маслом.

«ТАНЕЦ С ДРАКОНАМИ»

4 порции ◆ Подготовка: 10 минут

Выпекание булочек: 15 минут

Приготовление соуса: 10 минут

Хорошо сочетаются со средневековой версией гороховой каши (с. 59), с современной версией оладий из свеклы (с. 88), с рагу с Сестринских островов (с. 109).

Как и многие наши современные версии рецептов, эта является вольной интерпрета-

цией. Вряд ли у Изиллы была на корабле возможность найти для булочек именно эти

ингредиенты, но пройти мимо их сочетания было невозможно — такое оно удачное.

2 стакана плюс 2 ст. л. муки

2 ч. л. сливочного масла, растоплен-

1 ст. л. разрыхлителя

ного

соль

6 ломтиков бекона

3 стакана молока

молотый черный перец

Разогрейте духовку до 230 °C и смажьте маслом противень.

В миске соедините 2 стакана муки, разрыхлитель и 1/4 чайной ложки соли. Соедини-

те 1 стакан молока с маслом, затем добавьте смесь к сухим ингредиентам и размешайте, пока ингредиенты не соединятся. Не вымешивайте слишком сильно. Для каждой бу-

лочки ложкой выложите немного теста на противень. Пеките 10–12 минут до образо-

вания румяной корочки.

Пока пекутся булочки, разогрейте большую сковороду на среднесильном огне. Под-

жарьте в ней бекон до хруста. Выложите на бумажные полотенца. Слейте со сковороды

вытопившийся из бекона жир, оставив 2 ст. л. Добавьте 2 ст. л. муки и хорошо разме-

шайте венчиком. Жарьте примерно 1 минуту, следя за тем, чтобы мука не подгорала.

Влейте оставшиеся 2 стакана молока и хорошо перемешайте венчиком. Варите смесь, пока не закипит, затем слегка загустите на слабом огне, помешивая, 5 минут. Тем време-

нем покрошите жареный бекон и добавьте кусочки к соусу, щедро приправив его солью

и перцем. Дайте соусу прогреться, а затем подавайте, полив им булочки.

Акриды с пряным медом

Хиздар набил короб снедью: флягами с охлажденными вином

и сладкой водой, смоквой и финиками, дынями и гранатами,

перцами и пеканами, была здесь и здоровенная чаша с акрида-

ми в меду. Бельвас Силач воскликнул: «Саранча!» — и вцепился

в чашу, отправляя пригоршни акрид в рот.

«ТАНЕЦ С ДРАКОНАМИ»

4 порции ◆ Подготовка: 15 минут ◆ Приготовление: 10 минут

Хорошо сочетаются с экзотическими фруктами,

с вином с медом.

Вольный город Волантис — родина рецепта, по которому можно попробовать приго-

товить пряно-сладкую, исключительно хрустящую закуску. Придется набраться духу, чтобы отведать насекомых, но вы будете вознаграждены сторицей и насладитесь новиз-

ной и чувством законной гордости за свой подвиг. Стержнем вкуса тут служат хорошо

знакомые мед и специи, а собственно сверчки — это нечто масляно-копченое, стоящее

того, чтобы распробовать парочку «креветок пустыни».

4 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. меда

1 стакан замороженных сверчков или

1 ч. л. молотого перца алеппо или па-

саранчи

прики

щепотка соли

Разогрейте духовку до 90 °С.

Сливочное масло растопите в сковороде на среднем огне. Обжаривайте в нем на-

секомых с солью, осторожно помешивая, примерно 10 минут, чтобы они со всех сторон

покрылись маслом.

В маленькой миске соедините мед и алеппо. Когда насекомые поджарятся до хруста, полейте их медом и еще немного прогрейте, размешивая.

Выложите их на противень, выстеленный пергаментной бумагой, и запекайте при-

мерно 10 минут, пока насекомые не перестанут слипаться. Подавайте сразу или пере-

ложите в герметично закрывающуюся посуду, где они могут храниться до 2 дней.

Свекольник

Сахарная свекла произрастала тут в изобилии, и ее подавали

чуть ли не с каждым кушаньем. Жители Волантиса варили из нее

холодный суп, такой же густой и яркий, как багровый мед.

«ТАНЕЦ С ДРАКОНАМИ»

Романская версия свекольника

Изрежь свеклы с пореем, истолки кориандру и кумина; прибавь

вина да увари все изрядно. Подавай с жидкостью (гарумом), мас-

лом и уксусом.

«АПИЦИЙ» (манускрипт I века)

4 порции ◆ Подготовка: 10 минут

Приготовление: от 45 минут до 1 часа

Хорошо сочетается с темным хлебом (с. 104), с романской

версией моркови в масле (с. 156), с красным вином.

Из двух версий свекольника в этой книге приведена романская — не такая привычная

и более грубая, чем простой суп-пюре со свеклой. Овощи — особенно порей — измель-

чаются не полностью, благодаря чему суп приобретает богатую текстуру и приятный

овощной вкус.

Побережье Узкого моря

215

оливковое масло
¾
стакана сухого вина (красного или
2 стебля лука-порея (только белая
белого, какое вы пьете)
и светло-зеленая части), промытых
1 стакан говяжьего или куриного
и нарезанных кольцами толщиной
бульона или воды
1 см
1/3 стакана красного винного уксуса
½
ч. л. молотого кориандра
4 средние свеклы, очищенные и наре-
½
ч. л. молотой зиры
занные мелкими кубиками

Налейте небольшое количество оливкового масла в среднюю кастрюлю с толстым

дном. Обжаривайте в нем порей и пряности, помешивая, чтобы не пригорали. Когда порей

слегка подрумянится, минут через 5, влейте вино, бульон, уксус и добавьте свеклу. Закройте

крышкой и варите при слабом кипении, пока свекла не будет мягкой при прокалывании

вилкой, — от 45 минут до 1 часа. Слейте жидкость и сохраните ее, затем взбейте блендером

в пюре свеклу и лук в кастрюле, подливая небольшое количество бульона до желаемой кон-

систенции. Разлейте в суповые миски и подавайте горячим или холодным.

Современная версия свекольника

4–6 порций ◆ Подготовка: 5 минут

Приготовление: примерно 40 минут

Хорошо сочетается с белым хлебом с хрустящей
корочкой (с. 46), с тарталетками с рыбной начинкой (с. 158),
с мясными пирогами (с. 56, 92), с красным вином.

Этот простой сытный суп с приятной текстурой позволяет раскрыться самым луч-

шим качествам корнеплодов. Приготовив его на воде, вы получите отличную весенне-

летнюю вариацию, а на говяжьем бульоне — идеальный суп на холодное время года.

Говядина делает его сытным и согревающим. В летнем

варианте свекольник можно по-

давать как горячим, так и охлажденным — наподобие гаспачо.

1 средняя луковица
2 средние картофелины
1 средняя морковка
3 средние свеклы

1 зубчик чеснока

сливочное масло

4 стакана воды или говяжьего бульона

йогурт для подачи

Овощи очистите и нарежьте средними ломтиками, но не перемешивайте.

В средней кастрюле с толстым дном на среднем огне растопите такое количество

сливочного масла, чтобы полностью покрывало дно, а затем потушите в нем лук, мор-

ковь и чеснок, добавив немного воды или бульона и закрыв крышкой. Варите, пока ово-

щи не станут мягкими, а лук — блестящим. Добавьте картошку и свеклу, влейте осталь-

ную воду или бульон и варите при слабом кипении, прикрыв крышкой, чтобы картошку

и свеклу можно было легко проткнуть вилкой, — приблизительно 30 минут. Снимите

суп с огня и измельчите в пюре с помощью ручного блендера или порциями смешайте

в обычном блендере.

Готовый суп можно подавать как горячим, так и охлажденным, с йогуртом.

Медовые палочки по-тирошийски

«Только мы редко могли позволить себе что-нибудь купить, кроме

извечных сосисок или медовых палочек… А в Семи Королевствах

пекут медовые палочки, как в Тироше?»

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Романская версия медовых

палочек по-тирошийски

Истолки перец, ядра орехов, прибавь меду, руты и вина и вари

в молоке и муке. Загусти яицем и испеки. Как остудится, изрежь

как сласти. Перелей медом обильно, пересыпь перцем и подавай.

Лучше делать с молоком, нежели с водою.

«АПИЦИЙ» (манускрипт IV века)

30–40 штук

Подготовка: 15 минут ◆ Приготовление: 20 минут

Хорошо сочетаются со свекольником (с. 215),

с каре ягненка (с. 62), с ледяным молоком с медом (с. 187).

Прелесть что такое, а не рецепт. Медовые палочки

зажариваются до хрустящей короч-

ки, но внутри остаются слегка упругими. Из теста можно легко вырезать формочкой

фигурки или скатать его в колбаску и нарезать. Здесь главенствует мед, но перец, корица

и кедровые орехи немного усложняют вкус, делают его более интересным.

2/3 стакана и еще ¾

стакана муки

1/3 стакана кедровых орехов, мелко

1 стакан цельного молока (козьего или

руб ленных

коровьего)

молотая корица

оливковое масло

свежемолотый черный перец

2 ст. л. сладкого хереса или другого

1 стакан меда или больше при необхо-

крепленого вина

димости

1 яйцо, взбитое

рубленые кедровые орехи для подачи

В средней кастрюле размешайте венчиком 2/3 стакана муки с молоком, подливая

небольшими порциями, чтобы не образовывались комочки. Влейте 1 ст. л. масла и хе-

рес и прогрейте смесь на среднесильном огне, постоянно помешивая, до консистенции

густой манной каши. Снимите с огня и продолжайте активно размешивать, чтобы смесь

остыла.

Когда каша станет чуть теплой, добавьте яйцо и тщательно перемешайте до полной

однородности. Добавьте орехи, корицу и перец, размешайте. Продолжая размешивать, постепенно всыпьте 3/4 стакана муки, вымешивая тесто до такой консистенции, чтобы

оно еще слегка прилипало к рукам, но с ним уже можно было работать.

На присыпанной мукой доске подпыленными мукой руками сформируйте из теста

прямоугольный пласт толщиной 1 см и нарежьте его брусочками толщиной с палец.

Влейте в сковороду оливковое масло слоем 1,5 см. Разогрейте и обжаривайте па-

лочки до хрустящей румяной корочки. Выкладывайте готовые палочки на застеленное

смятыми бумажными полотенцами блюдо, чтобы стекло лишнее масло. Обмакните па-

лочки в подогретый мед и посыпьте корицей и кедровыми орехами.

Современная версия медовых палочек

15–18 штук ◆ Приготовление сиропа: от 3 до 12 часов

Подготовка теста: 2 часа ◆ Приготовление: 20 минут

Хорошо сочетаются с тыквенным супом (с. 149), с перепелами

с масляным соусом (с. 170), с ледяным молоком с медом (с. 187).

Эффектное блюдо чем-то напоминает простой хворост. Но роскошная текстура пи-

кантного соуса вызывает такой восторг, что вы не сможете оторваться от этих пирож-

ных и станете облизывать пальчики, забыв о хороших манерах.

Для сиропа

1 стакан сахара

щепотка соли

1 стакан воды

1 ст. л. лимонного сока

1 стакан меда

1 палочка корицы

1 ст. л. тертого корня имбиря

Для теста

2 стакана муки

¼

стакана цельного молока

2 ½

ч. л. разрыхлителя

¼

стакана воды

½

ч. л. соли

1 ч. л. лимонного сока

2 ст. л. сливочного масла, охлажденно-

растительное масло

го и нарезанного кусочками

Прогревайте все ингредиенты для сиропа в кастрюле на среднем огне, помешивая, до растворения сахара. Доведите сироп до кипения, затем закройте крышкой и дайте

покипеть минуту.

Снимите крышку, затем уменьшите огонь и оставьте сироп вариться при слабом

кипении на 5 минут. Остудите и поставьте сироп в холодильник на 3–12 часов. При по-

даче он должен быть ледяным.

Для теста соедините муку, разрыхлитель и соль в глубокой миске. Добавьте сливоч-

ное масло и порубите или разотрите пальцами, чтобы консистенция смеси напоминала

хлебные крошки.

Сделайте углубление в центре смеси и введите остальные ингредиенты, кроме рас-

тительного масла. Все тщательно перемешайте, затем выложите тесто на присыпан-

ную мукой поверхность и вымешивайте 5 минут, пока оно не будет мягким и упру-

гим и не перестанет липнуть к рукам. Консистенция теста должна быть такой, чтобы

его можно было легко раскатать. Накройте кусок теста пленкой и дайте расстояться

2 часа.

Затем раскатайте его в прямоугольник толщиной 5 мм и нарежьте длинными по-

лосками шириной 1 см. Три полоски одинаковой длины заплетите в косу, тщательно

защипнув концы. Точно так же заплетите остальные полоски из теста. Коса должна

получиться длиной 15–20 см.

Посуду с охлажденным сиропом поставьте в миску с ледяной водой возле плиты.

Раскалите на сковороде на среднем огне растительное масло (налейте его в скоро-

ду слоем 2,5 см). Осторожно опустите косички в масло, по две за один раз, и жарьте, пока тесто не подрумянится с обеих сторон. Выньте косички из масла и опустите в хо-

лодный сироп. Держите в сиропе, чтобы они перестали жариться, примерно 30 се-

кунд.

Выньте готовые медовые косички из сиропа и положите на решетку, установленную

на пергаментную бумагу, чтобы мед стекал сквозь решетку. Когда сироп перестанет

стекать, сразу же подавайте.

Побережье Узкого моря

221

Зимнее печенье

Он до сих пор помнил голоса трех колоколов: густой бас Нума,

пробирающий до самых костей, гордые раскаты Нарры, нежный

серебристый смех Ниели. И ощущал вкус зимнего печенья, с им-

бирем, с кедровыми орехами и кусочками вишни.

«ПИР СТЕРВЯТНИКОВ»

Елизаветинская версия зимнего печенья

Возьми три фунта с половиною тонкой муки, усердно иссуши

на огне и примеси к фунту с половиною сахару, протреся чрез тон-

кое решето. Прибавь три фунта изюму, что хорошо мыт и заветрен

досуха на тряпице; поставь у огня; как мука с сахаром и изюмом

добре подойдут, должно положить туда фунт с половиною нето-

пленого масла, взбитого с десятью ложками сливок, с желтками

свежих яиц, с ядром мушкату и, коли желаешь, с тремя ложками

сухого вина белого. Якоже примешение расстоится, положи в ткань

и поставь у огня в ставце, покуда не прогреется. Затем сделай из те-

ста лепешечек и наколи их поверху; должно испечь в быстрой печи

без крышки. Таже выстуди хорошо и подавай с сахаром.

«ОТКРЫВАЯ ШКАФ СИРА РЫЦАРЯ КЕНЕЛЬМА ДИГБИ»

(английская поваренная книга 1669 года)

12–14 штук

Подготовка: 15 минут

Выпекание: 25 минут

Хорошо сочетается с холодным фруктовым супом (с. 80),

с глинтвейном (с. 68) или с чаем.

Елизаветинское печенье плотное и калорийное, по вкусу оно напоминает бабушкину

домашнюю выпечку, но, как только вы распробуете вишню или имбирь, аромат из при-

вычного превращается в совершенно новый. Таким печеньем хорошо лакомиться с чаем

или кофе на полдник, вальяжно раскачиваясь в уютном кресле-качалке.

Мы добавили в исторический рецепт сушеную вишню, кедровые орехи и имбирь,

но решили обойтись без глазури. Просто, когда все было готово, нам показалось, что

она тут лишняя, но отчего же вам не попробовать приготовить это печенье и с глазурью.

3 ½

стакана муки

1/3 стакана кедровых орехов

¾

стакана сахара

5 ст. л. самых жирных сливок

220 г сливочного масла, размягченного

2 яичных желтка

1/2 стакана сушеной вишни, нарезан-

1 ч. л. тертого мускатного ореха

ной кубиками

2 ст. л. белого сладкого вина, напри-

1/4 стакана засахаренного имбиря, на-

мер марсалы или хереса плюс еще не-

резанного кубиками

много при необходимости

Разогрейте духовку до 190 °C и смажьте маслом противень.

Соедините муку и сахар в миске. Добавьте масло и разотрите, затем добавьте су-

шеную вишню, имбирь и орехи. В другой миске смешайте сливки с яичными желтками

и залейте ими сухую смесь. Добавьте мускатный орех и вино и размешайте, чтобы все

ингредиенты хорошо соединились и собрались в ком (при необходимости подлейте

немного вина).

Сформируйте из теста лепешечки диаметром 10 см и толщиной полтора сантиме-

тра. Пеките печенье примерно 25 минут или пока оно сверху слегка не подрумянится.

Современная версия зимней выпечки

10–12 порций

Подготовка: 30 минут

Выпекание: 30–40 минут

Хорошо сочетается с современной версией похлебки из кролика (с. 115), с холодным яблочным сидром.

В современной версии это блюдо больше напоминает фруктовый кекс, испеченный по какому-нибудь английскому рецепту, но текстура у него скорее как у нежных пышек. У кекса райский вкус — в самый раз, чтобы насладиться в морозный день, сидя у камина.

Для кекса

¾

стакана коричневого сахара, хоро-

1 ч. л. разрыхлителя

шо уплотненного

½

ч. л. соли

1/3 стакана сливочного масла, размяг-

½

ч. л. молотого сухого имбиря

ченного

¼

стакана кедровых орехов

½

стакана сметаны

½

стакана сушеной вишни, нарезан-

2 яйца

ной крупными кусочками

1 ч. л. экстракта ванили

3 ст. л. засахаренного имбиря, наре-

½

стакана муки

занного кубиками

Для топпинга

¼

стакана коричневого сахара, хоро-

3 ст. л. сливочного масла, охлажденного

шо утрамбованного

1 ст. л. муки

2 ст. л. засахаренного имбиря, наре-

½

стакана сахарной пудры

занного кубиками

1–2 ч. л. молока или сливок

Разогрейте духовку до 175 °C. Смажьте и присыпьте мукой большую форму для вы-

печки.

В глубокой миске взбейте сахар с маслом миксером на средней скорости, периоди-

чески снимая со стенок взбиваемую массу, пока ингредиенты не соединятся полностью.

Добавьте сметану, яйца и ваниль и продолжайте взбивать, пока все не перемешается.

Переключите скорость на низкую и, продолжая взбивать, постепенно добавьте муку, разрыхлитель, соль и молотый имбирь. Деревянной ложкой подмешайте сушеную виш-

ню, засахаренный имбирь и орехи. Влейте тесто в форму и выровняйте поверхность.

В другой миске перемешайте коричневый сахар, охлажденное масло, кубики им-

биря и муку. Смесь должна напоминать крошки, и тут может здорово выручить ку-

хонный комбайн. Равномерно посыпьте этой смесью тесто и выпекайте 30–35 минут

до готовности (зубочистка при протыкании коржа в середине должна выходить сухой) и образования румяной корочки. Дайте немного остыть в форме, а затем переложите

на решетку.

В миске соедините сахарную пудру и молоко или сливки, чтобы получилась глазурь

нужной консистенции. Полейте глазурью остывший кекс и подавайте.

Грушевая настойка по-тирошийски

«У меня есть сладкое красное из Лисса, Волантиса и Бора, лисское

белое, грушевая настойка из Тироша, огненное вино, перечное

вино…»

«ИГРА ПРЕСТОЛОВ»

Примерно 1 литр

Приготовление: 20 минут

Настаивание: 1 месяц ◆ Выдерживание: 1–3 месяца

Хорошо сочетается с романской версией моркови

в масле (с. 156), с уткой с лимонами (с. 203), с современной вер-

сией пряных груш (с. 127).

Есть какое-то природное удовольствие в изготовлении грушевой настойки. Чистое сча-

стье наблюдать за постепенным изменением ее цвета по мере старения. В этот период

ее свойства тоже существенно меняются в лучшую сторону. После первого месяца вы-

держивания настойка становится резкой на вкус. Ко второму месяцу резкость заметно

сглаживается, и спустя три месяца настойку уже приятно пить — в ней раскрываются

лучшие ароматы и вкусы, как алкоголя, так и груш.

1 стакан сахара

680 г спелых груш (3–4 штуки)

1 стакан воды

1 бутылка бренди или коньяка (750 мл)

Приготовьте простой сироп, прогрев сахар с водой на среднесильном огне до про-

зрачности смеси. Дайте сиропу остыть до комнатной температуры.

Разрежьте груши на четыре части, очистите от сердцевины и нарежьте тонкими

ломтиками. Соедините груши, сироп и коньяк в двухлитровом сосуде с пробкой или

крышкой. Укупорьте сосуд и поставьте в темное прохладное место на месяц. Не охлаж-

дайте!

Через месяц процедите жидкость через марлю в чистый сосуд. Груши можно ис-

пользовать в приготовлении других блюд. Выдерживайте настойку 1–3 месяца. Хорошо

укупорьте и храните в течение нескольких лет или до одного года после откупоривания.

Холодный зеленый напиток с мятой

Служанки шествовали сквозь полосы света и тени, неся фляги с элем и вином и каким-то зеленым ледяным напитком, благоуха-

ющим мятой. В этот утренний час за столом на двадцать персон

не было ни одного свободного места.

«ТАНЕЦ С ДРАКОНАМИ»

Традиционная версия напитка с мятой

4 порции

Подготовка: 5 минут

Охлаждение: от 2 до 12 часов

Хорошо сочетается с «Завтраком в Миэрине» (с. 210), с овсяным печеньем (с. 76), с жареной мелкой рыбкой (с. 139).

Совершенно особенный, ароматный напиток — этакая усложненная версия зеленого чая — просто создан для жаркого климата. Сладость и свежесть мяты приятно охлаждает в знойные дни и придает сил, когда просто хочется хорошего живительного тоника.

½ ст. л. зеленого японского порошкового чая матча

1 стакан зелени мяты, слегка уплотненный

4 стакана кипятка

4 небольших стебля лемонграсса для подачи

¼ стакана меда, или по вкусу

Всыпьте чайный порошок и влейте кипяток в чайник объемом 1–1,5 л и настаивайте 2 минуты. Добавьте мед по вкусу и размешайте, а затем добавьте листики мяты и настаивайте еще 3–4 минуты. На этом этапе чай можно подавать горячим в невысоких жаропрочных бокалах или дать остыть в течение нескольких часов. Подавайте, украсив стеблем лемонграсса.

Примечание повара

Этот рецепт создан на основе традиционного марокканского мятного чая, но мы его слегка усовершенствовали. Чтобы придать ему насыщенный зеленый цвет, добавили японский чай матча — тонко молотый листовой чай, который использовали в древней чайной церемонии с тех самых пор, когда чайный лист был завезен

в Японию в 1191 году дзен-

буддийским монахом.

Современная версия напитка с мятой

3–4 порции

Приготовление: 5 минут

Охлаждение: от 2 до 12 часов

Хорошо сочетается с «Завтраком в Миэрине» (с. 210),

с уткой с лимонами (с. 203).

Легкий холодный освежающий напиток придется по вкусу жителям дальних уголков

Волантиса. Измельченная смесь, бесцветная и пенистая, всего через каких-то пару

секунд разделится на три слоя: сверху ледяная крошка, в середине — дынное пюре, а на дне — весь сок. Мята и так хорошо дополняет дыню, но, если напиток слегка гази-

ровать, он получится особенно интересным.

2 стакана белой мускатной дыни, на-

½

стакана листиков мяты, утрамбован-

резанной кубиками со стороной 1 см

ных

3 стакана колотого льда

1 бутылка (0,36) имбирного эля

1/3 стакана меда

Выложите все ингредиенты в чашу блендера. Измельчите в режиме пульсации, пока

смесь не будет напоминать ледяную крошку. Разлейте по бокалам и сразу подавайте.

Примечание повара

Попробуйте подать сугубо «взрослую» версию: добавьте небольшое количество своего

любимого крепкого напитка. Мы бы порекомендовали водку или мидори, однако рецепт

годится для разных экспериментов.

Побережье Узкого моря

Вино с медом

Дени устроилась для завтрака в сени ветвистой хурмы на садовой

террасе. …Миссандея подала ей утиные яйца, горячие сосиски

и неполную чашу подслащенного вина, смешанного с соком лай-

ма. На мед слетались мухи, но горящие благовония их отпугивали.

«БУРЯ МЕЧЕЙ»

3 порции

Приготовление: 5 минут

Охлаждение: от 2 до 12 часов

Хорошо сочетается с «Завтраком в Миэрине» (с. 210),

с уткой с лимонами (с. 203).

Этот напиток — вариация на тему древнеримского мульсума, он хорошо освежает

и легко пьется жарким летним утром.

340 г полусладкого вина, белого или

примерно 2 ст. л. меда

розового

3 ломтика лайма

В бокале или в кувшине соедините вино и мед. Соотношение должно быть при-

мерно 1 ст. л. меда на бокал вина, вливайте мед тонкой струйкой, подслащивая по вкусу.

Выжмите сок из одного или двух ломтиков лайма в винную смесь и тщательно все раз-

мешайте. Этот напиток можно приготовить заранее и охладить. Для подачи разлейте

в три красивых бокала и оформите лаймом.

в непередаваемую атмосферу роскоши Королевской Гавани, комфорта залов непри-

ступного Винтерфелла или изобилия магистерской виллы города Пентос.

Как и пища, все аксессуары на столе должны создавать полное ощущение погруже-

ния в мир книги. Жизнь на Севере воссоздадут грубая льняная ткань и меха, а легкий

шелк и золото будут уместны для Королевской Гавани. Выбор скатерти — самый про-

стой способ начать превращение: красный — для застолья в стиле дома Ланнистеров, серый — для Старков, узорчатое тканое полотно — для земель у побережья Узкого

моря, а черный — для трапез Ночного дозора. В той же степени это применимо и к ан-

туражу: оленьи рога, серебряные чаши, осенние листья, сосновые шишки, экзотические

плоды и ягоды, цветы — пусть на вашем столе будет какая-нибудь изюминка. И конеч-

но, побольше свечей. Это очень красивый и исторически достоверный элемент оформ-

ления, благодаря которому рождается особое переживание.

Сервировка стола приборами в идеале должна соответствовать традициям мест-

ности, куда гости должны будут мысленно перенестись во время еды. Избегайте ис-

пользования явно современных предметов и отдавайте предпочтение глиняным жа-

ровням, гнутым деревянным чашам и чеканным столовым приборам. Вместо фуже-

ров, которые вам подарили на свадьбу, лучше выберите массивные оловянные кружки

под пиво и толстое стекло ручной работы. Здесь важно не столько точное попадание

в стиль исторической эпохи, сколько создание подобающей атмосферы в духе «Льда

и Огня». Наш быт предусматривает множество удобных вещей, и подчас трудно предста-

вить, как можно нормально пообедать, например, без стакана для воды и бокалов разных

видов. Но их отсутствие моментально создает дистанцию между будничным гастрономи-

ческим опытом и переживанием, возникающим во время тематического застолья.

Магазины подержанных товаров отлично подходят для того, чтобы обзавестись

недорогими украшениями для стола в стиле Вестерос; там можно приобрести разно-

образные элементы антуража, посуду, вазы и ножи. А еще поройтесь на пыльных чер-

даках и в глубоких кухонных буфетах: вдруг там обнаружатся вещицы, о которых вы, возможно, давно забыли.

Указатель

Завтраки

Лук в мясной подливке, *83*
«Завтрак в Дорне», *190*
Морковь в масле, *156*
«Завтрак в замке Винтерфелл», *74*
Нутовая паста, *196*
«Завтрак в Королевской Гавани», *138*

Персики в меду, *175*
«Завтрак в Миэрине», *210*
Салат из летней зелени, *151*
«Завтрак на Стене», *36*
Салат Сансы, *153*
Салат «Черный замок», *49*
Хлеб и выпечка
Свекла, томленная с маслом, *86*
Белый хлеб с хрустящей корочкой, *46*
Турнепс в сливочном масле, *89*
Булочки с беконом, *212*
Булочки с изюмом, кедровыми орехами,
и яблоками, *41*
Супы и похлебки
Лепешка, *192*
Баранина в луково-пивном бульоне, *50*
Овсяное печенье, *76*
Бульон из моллюсков и водорослей, *111*
Овсяный хлеб, *144*
Похлебка бедняка, *168*
Темный хлеб, *104*
Похлебка из кролика, *114*
Яблочные пончики, *37*
Рагу с Сестринских островов, *109*
Свекольник, *215*
Салаты и гарниры
Суп из лука-порея, *106*
Акриды с пряным медом, *214*
Суп-пюре из грибов с улитками, *146*
Белая фасоль с беконом, *166*
Тыквенный суп, *149*
Гороховая каша, *59*
Фасолевый суп с беконом, *52*
Жареная мелкая рыбка, *139*
Холодный фруктовый суп, *80*
Кукурузные оладьи, *142*
234
Пир Льда и Огня
Пироги и открытые сладкие пироги
Напитки
Пирог с говядиной и беконом, *92*
Вино с медом, *230*
Пирог с голубиным мясом, *164*
Глинтвейн, *68*

Пирог с луком и сыром, *161*
Грушевая настойка по-тирошийски, *226*
Пирог со свининой, *56*
Ледяное молоко с медом, *187*
Тарталетки с рыбной начинкой, *158*
Сладкий лимонад, *206*
Холодный зеленый напиток с мятой, *228*
Основные блюда
Виноградные листья с бараниной и гри-
Десерты
бами, *198*
Зимнее печенье, *222*
Дикий бык, запеченный с пореем, *95*
Лимонное печенье, *182*
Запеченное мясо кабана, *173*
Медовое печенье, *132*
Каре ягненка, *62*
Медовые палочки по-тирошийски, *219*
Курица в меду, *97*
Меренги «Лебедь», *129*
Мясо дорнийской змеи со жгучим
Мороженая черника в сладком креме, *64*
соусом, *201*
Печеные яблоки, *99*
Перепела с масляным соусом, *170*
Печенье, сворованное Арьей, *118*
Утка с лимонами, *203*
Пряные груши в вине, *125*
Форель с миндалем, *172*
Тарталетки с абрикосовой начинкой, *178*
Форель, зажаренная на гриле
Тарталетки с черничной начинкой, *122*
с беконом, *117*

Меренги «Лебедь» (с. 129)

Пир по поводу турнира
в Королевской Гавани

Дикий бык, запеченный с пореем, белый хлеб с хрустящей корочкой, салат Сансы, пирог

с голубиным мясом, печеные яблоки, современный вариант лимонного печенья

Роскошный пикник у Горького моста

Пряные груши в вине, жареная мелкая рыбка, темный хлеб, средневековый вариант тур-

непса в сливочном масле, меренги «Лебедь», лимонное печенье, медовое печенье

Свадебный пир в Королевской Гавани

Суп-пюре из грибов с улитками, пирог со свининой, кукурузные оладьи, овсяный хлеб, форель

с миндалем, открытый пирог с луком и сыром, тарталетки с рыбной начинкой, пирог с го-

лубиным мясом, глинтвейн

Об издательстве

Как все начиналось

Раньше мы издавали только деловую литературу, но в итоге решили: жизнь так много-

гранна, что нельзя ограничиваться лишь одним направлением. Теперь мы издаем и по-

дарочные книги на самые разные темы.

Как мы работаем

• Мы издаем только те книги, которые считаем самыми

полезными и самыми луч-

шими в своей области.

• Мы тщательно отбираем книги, внимательно и бережно их переводим, редактируем, публикуем и активно продвигаем (подробнее о том, как это делается, вы можете про-

читать на сайте нашего издательства mann-ivanov-ferber.ru в разделе «Как мы издаем

книги»).

• Дизайн для наших первых книг мы заказывали у Артемия Лебедева. Это дорого, но красиво и очень профессионально. Сейчас мы делаем обложки с другими ди-

зайнерами, но планка, поднятая Лебедевым, как нам кажется, не опускается.

Мы знаем: наши книги помогают делать вашу жизнь интересней и лучше.

Для этого мы и работаем.

С уважением,

Игорь Манн, Михаил Иванов, Михаил Фербер

Где купить наши книги

Специальное предложение для компаний

Если вы хотите купить сразу более 20 книг, например для своих сотрудников или в по-

дарок партнерам, мы готовы обсудить с вами специальные условия работы. Для этого

обращайтесь к нашему менеджеру по корпоративным продажам:

+7 (495) 792-43-72, b2b@mann-ivanov-ferber.ru

Книготорговым организациям

Если вы оптовый покупатель, обратитесь, пожалуйста, к нашему партнеру — торговому

дому «Эксмо», который осуществляет поставки во все книготорговые организации.

142701, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1;

+7 (495) 411-50-74, reception@eksmo-sale.ru

Санкт-Петербург

Екатеринбург

ООО «СЗКО», 193029, г. Санкт-Петербург,

ООО «РДЦ Екатеринбург», 620007,

пр-т Обуховской Обороны, д. 84, лит. «Е»;

г. Екатеринбург, ул. Прибалтийская, д. 24а,

+7 (812) 365-46-03 / 04

+7 (343) 378-49-45 (46…49)

server@szko.ru

Новосибирск
Нижний Новгород
ООО «РДЦ Новосибирск», 630105,
Филиал ТД «Эксмо» в Нижнем Новгороде,
г. Новосибирск, ул. Линейная, д. 114;
603074, г. Нижний Новгород, ул. Маршала
+7 (383) 289-91-42
Воронова, д. 3; +7 (831) 272-36-70, 243-00-20,
eksmo-nsk@yandex.ru
275-30-02
Хабаровск
reception@eksmonn.ru
Филиал «РДЦ Новосибирск» в Хабаровске,
Ростов-на-Дону
680000, г. Хабаровск,
ООО «РДЦ Ростов-на-Дону», 344091,
пер. Дзержинского, д. 24, лит. «Б», оф. 1;
г. Ростов-на-Дону, пр-т Стачки, д. 243а;
+7 (4212) 21-83-81
+7 (863) 220-19-34, 218-48-21, 218-48-22
eksmo-khv@mail.ru
info@rnd.eksmo.ru
Казахстан
Самара
«РДЦ Алматы», 050039, г. Алматы, ул. Дом-
ООО «РДЦ Самара», 443052, г. Самара, бровского, д. 3а;
пр-т Кирова, д. 75/1, лит. «Е»;
+7 (727) 251-58-12, 251-59-90 (91, 92, 99)
+7 (846) 269-66-70 (71…79)
RDC-Almaty@mail.ru
RDC@samara.eksmo.ru
Издание для досуга
Монро-Кассель Челси
Лерер Сариэн
Пир Льда и Огня
Официальная поваренная книга «Игры престолов»
Главный редактор *Артем Степанов*
Руководитель редакции *Марина Васильева*
Арт-директор *Алексей Богомолов*
Ответственный редактор *Варвара Алёхина*
Литературные редакторы *Марианна Орлинкова, Анна Туревская*
Макет и верстка *Эрик Брегис*
Дизайн обложки *Сергей Хозин*

Корректоры *Людмила Воробьева, Надежда Болотина, Елена Морозова*

ООО «Манн, Иванов и Фербер»

mann-ivanov-ferber.ru

facebook.com/mifb ooks